学校給食の安全
衛生マニュアル

狛江市教育委員会

調理作業マニュアル

調理作業マニュアル

目　　次

第Ⅰ部　調理作業の心がまえ

1. 心がまえ 1
(1)教育現場の一員
(2)安全が第一
(3)健康の保持とチームワーク

2. 健康状態のチェック 1
(1)ケガ
(2)病気
(3)腸管内細菌検査(検便)
(4)健康診断

3. 作業の基本 2
(1)身支度(服装)
(2)朝のミーティング
(3)当番に協力しよう
(4)ゆとりある作業と作業改善

4. 調理室の整理整頓 3
(1)整理・整頓・清潔・清掃・躾(５Ｓ)の習慣を身につける。
(2)調理器具の整理整頓
(3)倉庫の管理

5. ドライ方式の基本 5
ドライ運用の具体例

第Ⅱ部　安全な作業のために

1. 作業開始 7
(1)下準備
(2)食材料の検収・保管
(3)打合わせ
(4)職場体操
(5)服装等の点検

2. 運搬作業 11
(1)重量物の運搬

3. ガスの取り扱いの基本 13
(1)ガス器具
(2)ボイラー

4. 電気器具の取り扱いの基本 15
(1)電気器具

5. 下処理 16
(1)球根皮むき機
(2)洗米機
(3)野菜洗い

6. 缶切り、栓抜き、調味料の計量 19
(1)缶切り器
(2)ビンの栓抜き
(3)調味料の計量

7. 裁断作業 20
(1)食材の運搬・計量
(2)包丁作業
(3)包丁作業がおわったら
(4)スライサーの使用

8. 加熱調理 24
(1)炊飯器
(2)回転釜
(3)スチームコンベクション
(4)フライヤー　※緑野小学校のみ

9. 撹拌作業 31
(1)ミキサー・ミニフードカッター
(2)手で撹拌・泡たて

10. 冷却作業 33
(1)真空冷却機　※緑野小学校のみ

11. 配食・配膳 34
(1)配食作業
(2)配膳車の取扱い
(3)リフト・ダムウェーターの扱い方

12. 洗浄作業 37
(1)石けんの使い方
(2)手洗いでの器具洗浄作業
(3)食器洗浄器

13. 保管 41
(1)牛乳ビン
(2)食器消毒保管庫
(3)戸棚への収納

14. 消毒・殺菌作業 44
(1)薬品による消毒
(2)食器消毒保管庫

15. 清掃・整理体操・反省 46
(1)清掃
(2)清掃作業の終了
(3)整理体操
(4)反省

調理作業マニュアル

第Ⅰ部　調理作業の心がまえ

１．心がまえ

学校給食の目標（学校給食法第２条）

> 第二条　学校給食を実施するに当たつては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。
> 一　適切な栄養の摂取による健康の保持推進を図ること。
> 二　日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
> 三　学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
> 四　食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
> 五　食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
> 六　我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
> 七　食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

（１）教育現場の一員

学校給食は学校給食法に定められているとおり、児童の正しい食生活の理解と健康増進のために教育の一環として行われています。調理員には給食をとおして学校教育を担っているという自覚が求められています。

（２）安全が第一

調理作業は安全な給食を児童、教職員に提供することを第一義として行います。そのために清潔で安全な作業環境はもとより調理作業に直接携わる調理員は心身ともに健康な状態を維持していかなければなりません。

（３）健康の保持とチームワーク

① 給食調理作業は体力が要る作業です。日頃からバランスのとれた食事、十分な睡眠をとり規則正しい生活を心掛け体調をととのえて作業に臨んでください。

② 調理作業は一人一人が作業を分担して給食をつくりあげる集団作業です。チームワークが大切です。よいチームワークがなければよい給食は作れません。

２．健康状態のチェック

（１）ケガ

指、手に火傷、切り傷、ささくれ、引っかき傷等あるときは直接食材に触れないためにゴム手袋をはめ、腕や顔に傷があるときは完全に防護して作業してください。（傷口

には食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌等が付着している。）

（２）病気

下痢、吐き気、発熱等（同居者を含む）、また、腰痛の症状があるときは学校長、副校長に申しでて下さい。また、医師の診察を受けてください。

（３）腸管内細菌検査（検便）

調理作業に従事する者は月２回の腸内細菌検便を必ず受けて下さい。検査の結果、陽性（保菌者）のときは調理作業に従事できません。（安全衛生法規則第４条）

（４）健康診断

調理員の健康診断は年２回（５月、１２月）行います。調理員は受診する義務があり、結果によって産業医・保健師の健康指導を受けます。指導内容は日常生活で実行してください。

３．作業の基本

（１）身支度（服装）

① 作業には白衣（上下）、帽子、前掛け、長靴等の貸与品を基本に調理作業にふさわしい清潔で機能的な服装をしてください。
名前と用途（前掛けの下処理用、調理用等）以外は記入しない。

② イヤリング・ピアス・ネックレス・指輪等の装飾品は身につけず、手の爪は短く切り揃えて、マニキュアはしない。また、コンタクトレンズを装着している場合は落ちないように注意する。

③ 前掛けは下処理用、調理用に区別する。紐は後ろで結ぶ。

④ 頭髪は帽子で完全に覆い、髪にふれた手は洗浄する。

⑤ 白衣、前掛けは肉汁、魚介類、鶏卵等で汚れたり、調理台等から汚染されたら着替える。

⑥ 白衣は原則として調理、配膳、洗浄作業時に着用する。揚げ物、ルー、焼きもの等火の側で作業するときは火傷防止のために白衣の袖をおろす。

⑦ 作業時はマスクを着用し、作業中にマスクに触れた手は洗浄する。

⑧ ペットを飼っている職員は清潔な身支度に細心の注意をする。

（２）朝のミーティング

朝の打ち合わせは一日の作業をスムーズに行うために重要です。当番を中心にまず全員で声を出して朝の挨拶をしてから、主に次の事項について話し合ってください。

① 献立の確認と作業のタイムスケジュール

② 作業の分担について（分担を決めるときは各々の体調・体力や技量等を考慮する。）

③ 危険と思われる作業とその予防策について

（３）当番に協力しよう

交代で担当する当番には作業開始までの段取り、朝のミーティングの司会、調理作業の進行具合の気配り等精神的にもプレッシャーがかかります。みんなで当番に協力し安全な作業と作業のスムーズな流れを作りましょう。

（４）ゆとりある作業と作業改善

① 作業時間

作業開始時間には速やかに作業を開始しましょう。また、午後の作業終了時間は無理に早めてはいけません。

② 職場体操の励行

調理作業は大量の給食をつくります。そのために高温の火、湯、油を扱う、包丁での皮むき、重い容器や食材を運ぶ、運搬車で配膳をする等中腰作業、上肢作業、長時間の同一姿勢で作業をします。これらの作業は火傷、切り傷等のケガや疲労の蓄積から腰痛・頸肩腕障害の発症に関連する恐れがあります。予防のために午前・午後の作業前（ストレッチ）、一日の作業終了時（クールダウン）に全員で職場体操を励行しましょう。

③ 作業について話合う習慣をつくる

作業手順には経験や年齢によりそれぞれ個性がありますが、同一作業は同一手順であることが好ましいことです。日頃から、安全で衛生的・効率的な作業方法・手順について話し合う習慣をつくりましょう。

４．調理室の整理整頓

（１）整理・整頓・清潔・清掃・躾（しつけ）（５Ｓ）の習慣を身につける。

整理とは「いるものといらないものを分けて、いらないものは直ぐ処分する」ことです。整頓とは「いるものを区分けして、使い易い便利な所に配置、収納する」ことです。衛生的な調理室を保つためには清掃が行き届き常に清潔になっていなければなりません。作業が安全で衛生的に出来るように整理・整頓・清潔・清掃の良い習慣（躾）を身につけてください。（５Ｓ運動）

５Ｓは作業中にも実行してください。調理中に極力床は濡らさないように、また、はね水で食材を汚さない工夫をする、残菜、空き箱、電源コード、ホース、油の汚れで足元をとられないように整理、清掃してください。

整理・整頓・清潔・清掃・躾は安全で衛生的な作業の必須条件

（２） 調理器具の整理整頓

① 作業中に無駄な動きをしなくてすむように、移動できる調理器具は作業の流れに適した置き方をしてください。

② 器具の配置には、十分なスペースと通路を確保してください。

③ 器具の格納場所は決めておき、使用後は必ず元の場所に戻してください。

④ 各種調理器具の取扱説明書は保管場所を決め、誰にでも取り出せるようにしておきましょう。

（３） 倉庫の整理

倉庫は常に整理整頓し、食品と物品は分けて管理保管しましょう。

５．ドライ方式の基本

現行の調理場は一部の学校を除きウエット方式です。職場の工夫でできるだけドライ運用（“水はね”による食材、調理器具等への汚染防止）をはかりましょう。

① 調理室の床の汚染区域、非汚染区域は峻別して出入り等行ってください。
② 作業は床上６０ｃｍ以上で行ってください。
③ 原則として床に水をまかないようにしてください。（シンクの水等）
④ 食材を入れたザルは水受け皿の上に置き、床に水が流れるのを防いでください。
⑤ 調理台の上の水ハケには水切りワイパーを使ってください。（水はバケツでうける。）
⑥ 調理機器等についた水分を拭きとるにはペーパータオルを使ってください。

ドライ方式とは？

給食調理場には大別して「ウエット方式」と「ドライ方式」があります。狛江市は一部の学校を除きウエット方式です。文部科学省は平成８年のＯ―１５７菌、その後に発生した黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌やカンピロバクター等による食中毒事件を教訓に、平成１５年３月、学校給食衛生管理基準の一部改正を行いました。

給食調理場に関する改正のポイントには　①できるだけドライ方式を採用する　②ウエット方式の調理場はドライ運用をはかる　③調理機器の消毒の徹底、食材の適正な温度管理、汚染作業区域・非汚染区域の明確区分　等があります。

完全ドライシステムは“水をまかない”ことに最大の特徴があることから、次のようなメリットがあります。

① 調理室の温湿度のコントロールが容易である
② 調理室に板張りの床が導入できる
③ 細菌等の繁殖が抑えられ、調理器・食器等の清潔を保てる
④ 調理中の“水はね”による食材・調理器具等への汚染がなく、衛生的である
⑤ 軽い服装で作業ができ調理員の負担が軽減できる
⑥ 調理後の掃除作業の負担が軽減する
⑦ 調理場が明るく、清潔な雰囲気になる

ドライ運用の具体例

1　洗った野菜等は、下に水が落ちないように、タライ・バットの蓋等で水受けをつける。
2　原則として水を撒かないが、落ちた場合はその都度取り除く。
3　野菜(白菜・キャベツ)等は、ザルに入れて水切りをしてから切る。(水が下に落ちない。)
4　できるだけごみを落とさない。ごみや野菜クズは手で拾う。
5　肉・魚・卵等を使用した容器は配食後、下処理場で洗う。
6　配食時には、配食用の前掛けに替える。
7　洗った調理器具類は、水を落さないように、ザル受けや移動水槽を使用する。
8　切りものをした後の調理台は、水を流さず、水切りワイパー等で、水や野菜くずをかき取る。必要に応じてアルコール消毒する。
9　まな板・包丁は、調理台の上で洗わず、水槽で洗う。
10　調理台を洗う際には、汚水が広がらないように、工夫すること。
11　調理台についた、肉や肉汁、揚げ物に使用したでん粉は、ふき取ってから洗う。
12　上記以外でも各学校で出来ることは、工夫してドライ運用に努め実施すること。

○調理中、調理台上で食品が替わる場合の洗浄・消毒
1　大きな食品残渣を捨てる。
2　水切りワイパーで水分と小さな食品残渣を集めて取り除く。
3　水気が残る場合は、更にペーパータオルで水気を拭き取る。
※　必要に応じて洗浄する。

○調理終業後、調理台の洗浄・消毒
1　排水網等の部品を取り外す。
2　食品残渣を取り除く。
3　洗剤等を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。(水返し部、排水口も念入りに洗浄する。)
4　流水ですすぐ。
5　衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。
※　排水網等の部品は、取り外したままにしておくと乾燥しやすい。
※　移動式の調理台は洗浄区域で洗浄する。

1 作業開始			
	作業手順	注意事項	備考
(1) 下 準 備	①調理室の換気をする。 ②ガスの元栓を開ける。 ③ボイラーを点火する。 ④消毒用の塩素消毒液を作る。 （まな板、ホース、ザル等）	各ガス器具の器具栓が閉まっていることを確認する。 給水バルブ、ガスコック、電源、ボイラー内の水量を確認する。	規定の濃度を確認。 作り方は(44頁参照)
(2) 食材料の検収・保管	納入業者の衛生管理 ①搬入食材は、所定の場所に置く。 ②搬入は、衛生的な容器に入れて納品する。 ③保冷が必要な食品は保冷して納品する。 詳細は、衛生管理マニュアルの３頁の３ １２頁の１５(2)		納入業者がやむをえず調理場内に入る場合は専用の上履きに替える。 給食従事者の勤務時間内にできる限り納品する。 納品書に製造元・産地・メーカー名が記入されているか確認する。 必要以外のものは、前日に納品しない。

	作業手順	注意事項	備考
	①納入業者立会いのもとに搬入する食材を検品する。 ②野菜、果物、乾物以外は納入時の食材の温度を計る。 ③魚肉類等、要冷蔵のものは冷蔵庫、牛乳は保冷庫に収納する。	献立表と照合し数量、鮮度等を確認する。 詳細は　衛生管理マニュアル 3頁の3 魚肉類を扱うときは使い捨て手袋を着用する。	数量違い、不適切な食材があったときは栄養士に連絡する。
(3) 打 合 わ せ	①全員が集合する。 ②健康チェックをする。 ③当番を中心に1日の作業手順、分担等の打合せをする。 ④特に危険と思われる作業について確認する。	2～3頁の「作業の基本」朝のミーティングの項を参照。 自覚症状の申告、お互い確認を行う。 作業動線の重複、作業工程等について確認する。	休憩室で行う。 健康チェック票を記入する。

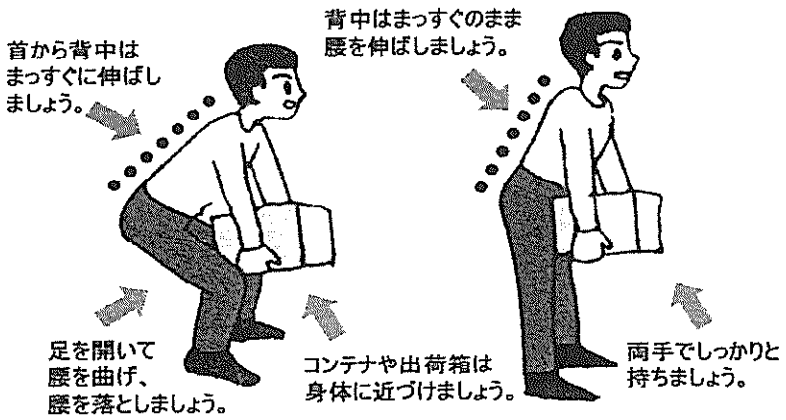
	作業手順	注意事項	備考
(4) 職場体操	①全員が集合。 ②職場体操は、当番をリーダーにして行う。	足元の安定した一定の広さのある場所で行う。 真剣にキビキビと行う。 足・腰・肩を特に丁寧に行う。 サンダル履き等で行わず長靴を履く。	体操は体を柔軟にし作業を円滑に行うためにするものです。
(5) 服装等の点検	①作業に合わせて白衣・長靴・ゴム前掛けを着用する。 ②お互い服装の点検をする。 ③手洗いをする。	2頁「作業の基本」身支度（服装）の項を参照 ゴム前掛けは下処理用と加熱調理用、配食用を区別する。	

学校給食における標準的な手洗いマニュアル　一覧表

※　つめブラシは個人別に管理する。

※　学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課抜粋）

2　運搬作業	想定される災害	腰痛・打撲・転倒災害

	作業手順	注意事項	備考
(1) 重量物の運搬	①正しい持ち上げ方	①持ち上げるものに身体を近づけ正対する。 ②重さと重心を目測し、足を開いて身体のバランスをとって手をかける。 ③膝を曲げ、腰をおとし背はまっすぐに伸ばす。 ④静かに持ち上げる。	①必ず長靴を履く。 ②1人で持つ重さは15kgを目安とする。 ③取っ手があるものは取っ手を使う。 ④重いものを持ち上げるときは下肢(あし)を使い、腰は使わない。 ※重いものの運搬は「ギックリ腰」等の原因となる作業です。
			
	②正しい持ち運び	①身体の向きを変えるときは上体だけひねらず下肢から向きを変える。 ②通路の安全を確かめる。 ③静かにゆっくり運ぶ。	
	③降ろし方	①降ろす場所を確認する。 ②背をまっすぐに腰をおとす。 ③静かに降ろす。手をはさまれないように注意。	

	作業手順	注意事項	備考
	④2人で運ぶ	①声をかけ合って呼吸を合わせる。 ②重さが1人に片寄らないようにする。	できるだけ身長差のない人と組む。
	⑤荷を積む。	①物品のバランスを考え、重量・高さが平均になるように積む。 ②物品が車台よりはみ出さないようにし、取っ手より高く積まない。 ③運搬車はできるだけ引かずに押す。 ④床の段差や排水口のフタ(グレーチング)に注意する。 ⑤キャスターの向きが進行方向に向いているかどうか確認し、ゆっくりと押す。	

3 ガスの取り扱いの基本		想定される災害	火傷・ガス中毒
	作業手順	注意事項	備考
(1) ガス器具	①開　栓 ②点　火 ③消　火	①開栓は「大」から「小」へ順に廻す。 (元栓→口火栓→器具栓) ①異常臭があったり点火が悪いときは元栓まで閉め点検をする。 ②点火は点火ライターを使う。 (マッチを使わない) ①消火・閉栓は「小」から「大」の順に廻す。 (器具栓→口火栓→元栓)	①都市ガスは有臭(臭いを人工的につけている)で空気より軽い。漏れたガスは天井にたまる。 (プロパンガスは床にたまる) ②ガス器具の異常は身体の五感やバーナーの着火具合でチェックする。
	※回転釜（揚げ物調理時） ①点　火 ②温度調整等	①釜を水平にして釜安全固定装置をセットする。 ②温度設定のツマミを「ＯＦＦ」にする。 ③点火ツマミを押しながら左に回す。このときパイロットバーナーの点火を確認する。点火しない場合は、点火ツマミを消火の位置に戻し、点火するまで繰り返す。 ④点火ツマミを押さないで、さらに左（矢印方向）に回す。メインバーナーにパイロットバーナーの炎が着火するのを確認する。 火力を弱くする場合は、メインバーナーを見ながら、点火ツマミを「右」の方向にゆっくり回す。 ⑤温度設定ツマミを［調理物］（揚げ物等）に合わせる。	《狛江第一小学校及び狛江第三小学校の注意点》 ①釜に油を入れるときは、温度調節器をセットし、感熱部が油の中に入るようにする。 ②釜を回転させる場合は、必ず温度調節器の感熱部を外釜のホルダーに固定した後に行う。 ※詳細については、取扱説明書を参考にする。 釜が設定温度に到達すると自動的にメインバーナーの火が消え、温度が下がると再び温度維持の為、メインバーナーに自動着火する。この時のパイロットバーナーの炎は、常に点火している。

	③消　火	①調理が終了後、点火ツマミを「消火」の位置に合わせる。 ②温度設定ツマミを「ＯＦＦ」の位置に合わせる。 ③ガスの元栓を閉じる。	 ①油が熱いうちに釜を回転させるのは大変危険なため回さない。 ②調理直後はバーナーの火が消えていても、釜がまだ高温なので、手を触れないよう注意する。
(2) ボイラー	①点火前の確認 ②運転中の確認 ③消　火	①ガス漏れ、水漏れがないか点検する。 ①燃焼中にガスが消えたり、異常音が発生したときは元栓を閉め点検する。 ①手順により確実に行う。	ボイラーはガスと熱湯を内蔵しており、取扱いを誤ると大きな事故になるため、点検は念入りに行い、異常があるときは過信せずに専門家に点検を依頼する。

4 電気器具の取り扱いの基本		想定される災害	感　電
	作業手順	注意事項	備　考
(1) 電気器具	①作業準備	①コンセントは濡れた手では扱わない。 ②器具のスイッチがOFFなっていることを確認する。 ③コードが破損していないか点検する。	水は通電しやすい。
	②操作開始	①必ず１人で操作する。 ②異常音が発生し、放電した時は、スイッチを切り、ブレーカーを落す。	手におえないときは、専門家に点検を依頼する。
	③清　掃	①刃等の着脱はスイッチを切りコンセントを抜いて、コンセントの差し込み口にフタをする。 ②機器の清掃はスイッチを切りコンセントを抜いてから行う。 ③清掃をした機器は水を抜きとり、コンセントを濡さないようにコードを束ね、所定の位置に戻す。 ④コンセントのホコリはショートする原因になるので掃除をする。 ⑤配電盤の前に物を置かない。(緊急時にスイッチを切る障害になる。)	

5 下 処 理 （球根皮むき機、洗米機、野菜洗い）		想定される災害	切傷・感電・腰痛
	作 業 手 順	注 意 事 項	備　　考
(1) 球根皮むき機	①作業の準備と操作	①取り出し口の蓋がとじているか確認する。 ②蓋が閉じていることを確認し水を出しながら、スイッチを入れる。 ③入れる食材の分量は 7 分目以下とする。 ④回転しているときは手を入れない。 ⑤タマネギ・ジャガイモ等食品は小分けにしてかける。	①作業は少量ずつ一人で行う。 ②積載量を越えて、回転させると蓋が外れる。 ③むけた皮は手で引き出さない。（ヤスリに触れて指を負傷するおそれがあるため。） ④ピーラー使用時には、蓋をして水はねを防止する。
	②清　掃	①電源とスイッチの OFF を確認する。 ②ヤスリ板を洗うときは手袋をする。 ③清掃が終わったヤスリ板は確実に取り付ける。	①コンセントのカバーをする。 ②ヤスリ板は重いので注意。
(2) 洗米機	①作業の準備 ②操　作	①洗米機は水圧を利用して洗浄してから使用する。 ①排水栓の確認をする。 ②受け皿を乗せるときは、水はね防止のため栓をしめる。	①一人の負担をできるだけ軽減するために協力し合う。 ②原則として前日に洗米をしない。 ③無洗米使用の場合は、異物混入防止のために１度水通しする。

	作業手順	注意事項	備考
(3) 野 菜 洗 い	玉　葱 じゃが芋 里　芋	①洗浄地区へ　芯・頭とり　②③④水槽 ①洗浄地区へ　芽とり　②③④水槽 ①洗浄地区へ　剥き残しとり　②③④水槽	①下処理水槽 ②、③、④ 三槽水槽 ※たわし、スポンジは使い分け、常に洗浄・消毒し、清潔に保つ。 ※野菜を洗浄する時は、細菌の増殖を抑えるため、流水を使用する。
	さつま芋 人　参 れんこん ごぼう 大　根 か　ぶ	①洗浄地区へ　皮剥き　②③④水槽	
	キャベツ 白　菜	①洗浄地区へ　皮剥き　芯をとり　②③④水槽 二つ又は四つに割って　②③④水槽	
	チンゲン菜	①洗浄地区へ　根・芯をとり　②③④水槽	
	小松菜 ほうれん草 万能葱	①洗浄地区へ　根を落としひもをとり　②③④水槽	
	に　ら	①洗浄地区へ　根を落としひもをとり　②③④水槽	
	セロリ	①洗浄地区へ　汚い所・すじをとり　②③④水槽	
	長　葱	①洗浄地区へ　根と葉先を落とし外皮をとり ②③④水槽	
	ブロッコリー	①洗浄地区へ　小房に分け　②③④水槽	
	な　す ピーマン かぼちゃ	①洗浄地区へ　へたをとり　種をとり　②③④水槽 蒸す場合①②③④水槽又は①洗浄地区へ４つ割り 種を取り　②③④水槽	
	パセリ きゅうり トマト	①ざるにあけて　洗浄地区へ　②③④水槽	
	いんげん さやえんどう	①ざるにあけて　へたをとり　②③④水槽	
	にんにく しょうが	①洗浄地区へ　流水で３回十分洗う	
	たけのこ(ゆで)	①ざるにあけて洗浄地区へ　包丁で綺麗にして 二つに割って　②③④水槽	
	たけのこ(生)	①洗浄地区で外皮の汚れた所を外し　②③④水槽	

	作業手順	注意事項	備考
(3)野菜洗い	とうもろこし	①皮を剥ぎ洗浄地区へ　②③④水槽	もやしは大腸菌群が多いので、充分洗浄すること。
	もやし	①ざるにあけて洗浄地区へ　②③④水槽	
	きのこ類	①袋から出して　ざるにあけて洗浄地区へ ②③④水槽	
	果物	ざるにあけて　専用水槽に入れ、ロングエンボス手袋を着用して　流水で１つ１つ洗う 例外を除き、１つずつ丁寧に洗う。	果物は流水で３回洗浄する。 いちごは配食間際に洗う。
	いちご、さくらんぼ、ぶどう	ざるにこまめに少量ずつ入れて流水で洗う	ぶどうは果物専用のはさみで切る。

※　たわし・スポンジは使い分けする。常に消毒し清潔を保つ。
　　どろ用：ごぼう・さつま芋等

※　まな板・包丁
　下処理用
　調理済み食品用（パン、ケーキ等）
　生野菜（トマト、きゅうり）・果物用
　加工食品(練り製品・大豆製品・バター等)はすべて専用の包丁、まな板を使用する。

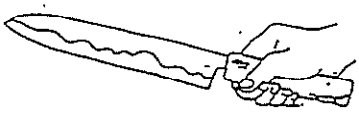
※生食用の食品は専用の包丁・まな板を使用する。

6 缶切り、栓抜き、調味料の計量		想定される災害	切傷、感電、腰痛
	作業手順	注意事項	備考
(1) 缶切り器	①開缶する前に缶の蓋と缶切り器の刃をアルコール消毒する。 ②レバーを上げ、ローレットの上に缶の外縁をかけ、レバーを力強く一気に押さえ込む。 ③電源を入れ、スイッチをONにする。 ④缶から手をはなす。 ⑤使用後は刃の部分を清掃する。	①必ず綿手袋の上にビニール手袋をして作業する。 ②缶の蓋は完全に切り落とす。 ③空缶の洗浄は水圧で行い、缶の中に手を入れない。 ④切り落とした蓋は缶の中に入れてゴミに出す。	①開缶は、消毒したアルコールが蒸発する約３分後に行う。 ②手袋は手を保護し食材に直接ふれないために、はめる。 ③切り落した蓋や缶の縁で指をケガすることが多い。 ④レバーは使用後元にもどす。
(2) ビンの栓抜き	①開ける前にビンの口をアルコール消毒する。 ②口金を取り外す。	①口金の取り外しは手袋を着用して行う。 ②外した口金はその場でごみ袋に捨てる。	①栓抜きは、消毒したアルコールが蒸発する約３分後に行う。 ②口金で指をケガすることが多い。 ③食品庫に収納する容器はよく拭く。
(3) 調味料の計量	①納入時に容器をふく。 ②準備と計量 ③使い終わった調味料は食品庫に戻す。	①ハカリは作業台に置く。 ②濡れた手で持たない。 (すべりやすい) ③砂糖等量が多いときは小分けして計る。	①納入時によごれている場合は拭きとる。 ②濡れている容器は水分をタオルで拭きとる。 ③床、作業台、容器の外側にこぼれた調味料は、その都度拭きとる。

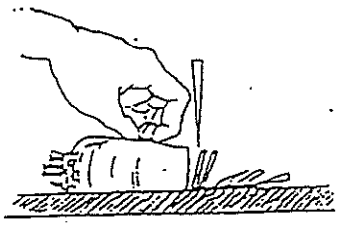
7　裁断作業		想定される災害	切傷、腰痛、感電
	作業手順	注意事項	備考
(1) 食材の運搬・計量	①食材の運搬	①重いものは２人で運ぶ。 ②裁断した食材が入っている篭を持ち上げるときは十分腰を落とし、ゆっくり持ち上げる。 ③食材に床からはね返った水滴や作業台からこぼれた水滴がかからないようにする。	①穴あき調理台の使用は水はねに注意する。
	②食材の計量	①重さ、分量に見合ったハカリを使う。 ②ハカリはできるだけ計る食材の近くに置く。 ③食材の上げ降ろしは身体の体制に注意しゆっくりと行う。	
(2) 包丁作業	①作業前の点検	①調理台は水洗いせず、アルコール消毒する。 ②調理台の上は整頓し、まな板にガタつきがないよう安定させる。 ③包丁は刃こぼれがないか確認する。 ④包丁はよく切れるものを使う。 ⑤包丁を使う作業はできるだけ全員で行い１人に負担をかけないようにする。	①まな板は流しの角等に置いて使わない。 ②包丁は切れ味がよいものを使用する。 ③包丁作業は腕・手首・肩に負担がかかる。
	②作業開始	①手元に注意し、目をそらさない。 ②他の人と話しながら、また話しかけたりしないようにする。	①包丁作業による手指を切る事故が多いため注意をする。 ②硬いものを切る場合は(かぼちゃ、さつま芋、さと芋)、新しい綿手袋を着用する。

	作業手順	注意事項	備考
(2)包丁作業		③他の作業と並行して行わない。（例えば釜の煮炊きに気を配りながら包丁作業をしない。） ④裁断した食材を入れるザル等は適時準備しておき、まな板・調理台の上や床を乱雑にしないようにする。	③まな板は、調理台で洗わず、水槽で流す。調理台は、水洗いしない。
(3)包丁作業がおわったら	①包丁の確認 ②包丁の整理 ③包丁を研ぐ	①作業が終わったら、刃こぼれがないか確認する ①包丁を拭くときは調理台の上に密着させ、片方ずつ峰の方から刃にむかって拭く。 ②使い終わった包丁は放置せず、よく拭き、殺菌庫に収納する。水槽の中や調理台の上に置いておかない。 ①包丁の切れを保つようこまめに研ぐ。 ②砥石はすべりにくい台に置いて手元に注意を集中して研ぐ。	①包丁を持って拭くと手が反れる等するため危険。 ②洗った包丁は、放置せず、すぐ拭く。 ③包丁を放置しておくとサビの原因になる。 詳細は 衛生管理 マニュアル 7頁(3)

包丁の持ち方（人差し指を包丁の峰にかけない。）



包丁の使い方の基本（材料を押さえる手に注意する。）



	作業手順	注意事項	備考
(4)スライサーの使用	①作業前の点検	①コンセントが電源に入っていないことを確認する。 ②コードが破損していないか点検する。 ③刃の着脱は手袋をはめて、刃にふれないように止め具の操作は確実に行う。 ④刃こぼれ等がないか確認する。	①刃の着脱・調整・掃除にはスイッチOFFするだけでなく、コンセントを電源から抜いて行う。
	②作業開始	①前扉がロックされていることを確認する。 ②コンセントの電源への差し込みは乾いた手で行う。 ③電源キーを押す。 ④必要に応じて切厚またはスライススピードを変更する。 ⑤運転入キーを押す。 ⑥食材の受けザル、受け皿を取り替える時はスイッチをOFFにする。	①材料を挿入口に入れるとき手を入口より先に入れないようにする。 ②作業は一人で行う。 ③裁断中は気を散らさない。お互いに話しかけないよう注意する。 ④材料がつまった時は必ずスイッチと電源を切り、完全にプレートの回転が停止した後に取り出す。
	③運転停止	①運転切キーを押す。 ②電源切キーを押す。 ③電源プラグをコンセントから抜く。	

	作業手順	注意事項	備考
(4)スライサーの使用	④点検及び清掃	①作業が終わったら、刃こぼれ等がないか確認する。 ②スライサー洗浄後、水かきで床面の水分を取り除く。 ③刃に注意しながらプレートをはずし、よく拭いてから収納庫に収納する。 ④洗浄後、水かきで床面の水分を取り除く。	

8 加熱調理		想定される災害	火傷、熱傷、 切傷、腰痛
	作業手順	注意事項	備考
(1) 炊飯器	①点　火	①ガスの元栓を開ける。 ②電源スイッチを入れる。	《緑野小学校の注意点》 ※緑野小学校はドアを閉めた状態で点火する。
	②専用鍋の設置	①ドアを開けて専用鍋をセットする。 ②炊飯する段の電源を入れる。	庫内に入れるときは、鍋を落とさないように注意する。
	③調理設定	①メニューを選択する。	※詳細については、取扱説明書を参考にする。
	④炊　飯	①ドアを開けた状態で、炊飯／取消キーを押す。 ②バーナーが着火したのを確認する。 ③静かにドアを閉める。	
	⑤蒸らし	①ご飯が炊き上がると自動的に消火し、蒸らしに入る。	
	⑥専用鍋の取り出し	①蒸らし時間が経過し、炊飯の完了を確認したら、耐熱手袋を着用する。 ②ドアの取っ手を持ってドアを開ける。鍋の取っ手を持ってゆっくり手前に引き出す。 ③ドアの上で鍋を回転し、鍋の取っ手を持って取り出し、鍋を近くの作業台にのせる。	炊飯直後の鍋や庫内、ドア、取っ手が大変熱くなっているため、耐熱手袋を着用する等十分注意する。
	⑦消　火	①全段の電源キーを押して切る。 ②電源スイッチを「ＯＦＦ」にする。 ③ガスの元栓を閉じる。	

(2) 回 転 釜	①事前点検と点火	①回転釜を正常な位置にさせ、ストッパーをかける。 ②空炊きはしない。水や食材を入れてから点火する。 ③ガスバーナーの異常時は正常が確認できるまで点火しない。 ④点火は点火棒を使い、点火棒の点火は点火ライターを使う。 (マッチは両手を使うので不可)	
	②茹でる、煮る、炊く 蒸す、わかす。	①水、油、食材は釜の容量の 7 分目までの量で調整する。釜の縁、蓋に手や腕を接触させない。 火傷をしやすいので注意すること。 ②排気口の側で作業しない。 ③食材・調味料は、台に必要量をボールやカゴに入れて置いておく。	
	③蒸す。	①釜の蓋を開けるとき等、蒸気がふき出すので注意する。 ②厚手の手袋を必ず使用する。 ③蒸しザルの取っ手を必ず持つ。 ④重い時は二人で持つ。	

	作業手順	注意事項	備考
(2)回転釜	④揚げる	①油を注ぎ入れたり、揚げ物を入れるときは釜の縁から滑り込ませる。	①ハネた油で手や顔を火傷しやすい。
		②油温に注意し薄手の手袋をはめて作業する。	
		③油ハネに注意し、白衣は長袖を着る。	
	⑤油の処理	①油は冷めてから缶に戻す。缶には8分目までとし、いっぱいに入れない。	
		②揚げカスはよく冷ましてから処理する。	①発火する危険がある。
		③床にハネ落ちた油はよく拭きとる。	②床が落ちた油ですべりやすくなる。
	⑥撹拌作業	①大べらを使った撹拌作業は腕だけでかきまわさず腰を使う。	①使用中の大ベラ・網じゃくしは60cm以上の位置におく。
		②釜の縁を利用し「テコの作用」を応用する。	
	⑦配食作業	①調理が終わった時点で火を消し元栓を閉める。	
		②釜に余熱が残っているときに水を入れると蒸気が発生して危険である。 熱が冷めるのを待つか、少しずつ入れる。	
		③釜の中の取り残しは綺麗にとる。 釜を傾ける際は、二次汚染防止のため60cm以下にならないように配缶する。	

	作業手順	注意事項	備考
(2)回転釜	⑧清　掃	①ガスバーナーに水がかからないように注意する。 ②すぐ洗わないときはぬるま湯をはっておく。	
	⑨終了したら	①洗い終わったら釜の中の水きりがよい状態に固定する。	①ガスの元栓、ツマミの位置を指先呼称で確認する。

	作業手順	注意事項	備考
(3)スチームコンベクション	①作業台の配置	①食材を置いた作業台はできるだけスチームコンベクションの近くに配置する。 ②取り出した鉄板を置く台はスチームコンベクションの横に配置する。	
	②開栓と電源	①ガスの元栓を開ける。 ②電源のスイッチを入れる。	
	③調理設定	①セルフモードが点灯するのを確認する。 ②メニューを選ぶ。 ③調理法を選ぶ。 ④火加減、時間、温度等変更する場合は、設定ボタンを押し調整する。また、さらに細かく変更する場合は、ダイヤルを回し、時間・中心温度を表示させる。	※詳細については、取扱説明書を参考にする。
	④食材をのせた鉄板を入れる。	①設定後、しばらくすると自動で予熱がスタートする。 ②厚手(布製)の手袋を着用する。 ③ブザーが鳴ったら、食材を乗せた鉄板を、ゆっくりと確実にカートの上に設置する。	①火傷の心配があるため、肩より高い位置（カート上段）を使用しない。 ②扉はストッパーがきくまで開ける。 ③扉は熱くなるので接触しないように注意する。
	⑤加熱後の取り出し	①厚手(布製)の手袋を着用する。 ②鉄板は手袋をはめた手で作業台に移す。	
	⑥電源と閉栓	①電源のスイッチをオフにする。 ②ガスの元栓を閉じる。	

	作業手順	注意事項	備考
(3) スチームコンベクション	狛江第一小学校の場合（基本的な注意事項については、上記手順と同じ。） （1）作業台の配置及び開栓と電源については、前頁手順①②と同じ。 （2）電源キーを押すと、準備中ランプが点滅する。準備が終了すると消灯する。 （3）調理モードを選ぶ。※詳細については、取扱説明書を参考にする。 （4）庫内温度、タイマーを設定する。※詳細については、取扱説明書を参考にする。 （5）扉を閉めて予熱キーを押し、予熱温度まで加熱する。 （6）厚手（布製）の手袋を着用し、扉を開けて食材を庫内に入れる。 （7）加熱後の取り出しについては、前頁手順⑤と同じ。 （8）使用後については、電源キーを押し、電源を切る。ガスの元栓を閉じる。		

	作業手順	注意事項	備考
(4)フライヤー　※緑野小学校のみ	①作業台の配置	①食材を置いた作業台はできるだけフライヤーの近くに配置する。 ②取り出した鉄板を置く台はフライヤーの横に配置する。	
	②底網の設置	①油槽内に底網を入れる。 ②排油レバーが「閉」の位置で、底網がセットされていることを確認してから油槽に適量ラインを目安にして所定量（36ℓ）の油を入れる。	
	③開　栓	①コンセントに電源プラグを差し込んでから、ガスの元栓を開ける。	
	④調理設定	①温度表示部を確認しながら、「温度設定」スイッチで設定温度確認及び変更を行なう。	※詳細については、取扱説明書を参考にする。
	⑤運　転	①操作パネルの「入／切」スイッチをピッという音がするまで押す。バーナーの燃焼を確認する。	
	⑥停　止	①操作パネルの「入／切」スイッチを押す。バーナーの消火を確認する。	
	⑦油抜き	①油の温度が火傷しない程度まで下がったことを確認する。 ②付属品の排油缶の上に油濾し篭をのせて、排油口の下へ置く。 ③排油レバーをゆっくりと「開」の位置にし、油を抜き取る。	
	⑧掃　除	①ステンレス部の汚れはウエス等で拭き取る。 ②油槽、ヒーターパイプの汚れは、油槽へ水をいれてから約10分煮沸させて汚れを落とす。 ③掃除が終わったら使用した洗剤や水分を完全に拭き取り、乾燥させる。	特に汚れているところは中性洗剤を使用し、汚れを落とす。

9　撹拌作業		想定される災害	切傷、腰痛
	作業手順	注意事項	備考
(1) ミキサー・ミニフードカッター	①作業開始	①平らで安定したところに置く。 ②コンセントはスイッチがOFFになっていることを確認し、食材を入れ蓋をしてから差し込む。	①カッターは鋭利で危険なので、取扱いには充分注意する。 ②60℃以上の熱いものを入れない。
	②ミキサーの移動	①横になっているミキサーは立てる。移動は立てたまま行う。	①横のまま移動させるとストッパーが外れ急に立つことがある。
	③作業の終了	①スイッチをOFFにし、コンセントを抜く。 ②蓋をとり、刃の回転が停止していることを確認する。 ③ストッパーがかかっているかどうか確認する。 ④食材の取り出しはゴムベラを使う。(手を入れない。)	①コンセントは濡れた手で扱わない。 ②ミキサーを使用した食材は必ず加熱すること。 生卵を撹拌するためには使用しないこと。
	④清　掃	①内部の清掃は石けん水を入れ、撹拌し排水する。再度ぬるま湯を入れて撹拌し石けん水で洗浄する。 ②内部に手を入れるときは必ずコンセントを抜き刃に触れないように注意する。	①水切りのとき、安全ストッパーを必ずつける。

	作業手順	注意事項	備考
(2)手で撹拌・泡たて	①容器はしっかりと作業台の上に	①食材を入れた容器を調理台の上に置いて作業する。 ②作業は１人にまかせず交替で行う。 ③量が多いときは少量に分けて作業する。	①生卵を撹拌する場合は専用のものを使用する。 ②量が多いと腕・肩等に負担がかかる。

１０　冷却作業		想定される災害	腰痛
	作業手順	注意事項	備考
(1) 真空冷却機 ※緑野小学校のみ	①準　備	①朝、運転スイッチをＯＮにする。約 20 分で冷却可ランプが点灯する。	
	②作　業	①ドアを開け、食材を入れる。	
		②品温センサーを食材に差し込む。（先端約１ｃｍで計測。）	
		③ドアを閉め、レバーをしっかり閉める。	
		④△▽スイッチで温度を設定する。（8℃以上で設定。）	
		⑤スタートスイッチを押す。	
	③作業の終了	①設定温度まで下がると真空解除が始まる。	
		②ブザーが鳴ったらドアを開け、食材を取り出す。	ブザーが鳴るまで絶対にドアは開けない。途中で止めるには、ストップスイッチを押し、ブザーが鳴るまで待つ。
	④清　掃	①中性洗剤で庫内を洗う。	
		②水で流し、水切りをしっかり行い、乾燥させる。	
	※軟水管理	①１回／月にて軟水器（本体下収納）へ塩を補給する。投入量は約２ｋｇ／１回を目安とする。（軟水器は自動再生する。）	
	※蒸気発生器ブロー	①１回／月にて始動前（電源を入れる前）に本体右下の蒸気発生器ブローバルブを開ける。10 秒程開けた後、必ず閉める。	

１１　配食・配膳		想定される災害	腰痛、切傷、熱傷、打撲、
	作業手順	注意事項	備考
(1)配食作業	①配食準備	①食缶の取手の取付部の安全を点検する。 ②食缶の内部の清掃状態を点検する。 ③食缶をのせる台の安定を確認する。	①移動台は清潔なものを使用する。 ②配食作業中は、水はねを防ぐため洗浄作業は行わない。
	②食缶への配食	①熱いものは必ず食缶にいれる。 ②釜の縁にかけて配食せず、食缶は作業台の上に置く。 ③食缶に入れる分量は七分目以下とする。	①食缶に七分目以上入れると運ぶときにこぼれやすい。
	③配食時の注意	①必ず清潔な器具を使用する。直接手を触れるような場合は、使い捨て手袋を着用する。 ②配食用の手袋をしたまま、他の作業をしない。 ③食缶・配食用器具は、十分洗浄・殺菌した専用のものを使用する。 ④食缶・配食用器具は、調理用として流用しない。 ⑤食缶等は床面６０cm 以上の場所に置く。 ⑥スパゲティ・うどん等を配食する時は、専用の手袋を使用する。	

	作業手順	注意事項	備考
(1) 配 食 作 業	④配膳時の注意	①飲食物を運搬する場合には、必ず容器に蓋をする。 ②消毒した食器具を児童が取扱う場合には、乱雑にならないよう、また床に落とした食器具や食べ物等は、そのまま使用したり、食べたりすることのないように注意する。	
	⑤ボールへの配食	①ボールは平らな作業台の上に置いて作業する。 ②ボールには七分目以上は入れない。	①配食する前にひしゃくの点検(くぎ)を行う。
(2) 配 膳 車 の 取 扱 い	①積み込み		①児童が降ろす手順のことも考えて積む。
	②運　搬		②教室への運搬は、運動靴を使用する。 (サンダルは禁止)

	作業手順	注意事項	備考
(3) リフト・ダムウェーター の扱い方	①点検	①スイッチのON･OFFを確かめる。 ②リフトと床に段差がないか確かめる。 ③ドアの開閉の点検をする。	①学校により操作が異なることがあるため、事前に確認をする。
	②載せる	①配膳車は中心部を両手で押しながら入れる。 ②安全棒をセットする。 ③運転スイッチはドアが安全に閉まっていることを確認してから入れる。	①人は絶対に乗らない。 ②配膳車は両手で中心部を押しながら入れる。配膳車の端を持つと指をはさまれる。
	③降す	①ダムウェーター・リフトの停止と床との段差がないことを確認してから配膳車を両手で引き出す。	
	④終了	①スイッチをOFFにする。 ②必ず電源スイッチを切る。	①児童のいたずらに注意する。
	⑤異常があったら	①荷くずれや何らかの異常で停止したときは、ただちにスイッチを切り点検する。 ②安全が確認されるまではスイッチをONにしない。	①異常の状態によってはすみやかに校長または副校長に連絡をとる。
	⑥清掃	①毎日清掃し、常に清潔に保つこと。	①清掃中は電源を切る。

１２　洗浄作業	想定される災害	腰痛、切傷、刺傷、裂傷 皮膚障害、指曲がり、火傷

	作業手順	注意事項	備考
(1) 石けんの使い方	※　午前中は調理器具類を洗浄しないこと。 狛江市の学校給食では食器等の洗浄作業に使う洗浄剤を昭和５６年より人体や自然に悪影響のおそれがある石油を主な原料としている「合成洗剤」から、動植物の油脂を主原料に作られている「石けん」に切り替えています。 １、石けんは水に溶けにくいので40℃位のお湯に溶かして使う。 ２、分量と目安 10㍑のお湯に20ｇ～30ｇの石けん 90㍑(水槽)のお湯に270ｇ～300ｇ(計量カップ１杯で400cc)の石けん ３、溶かし方 バケツにお湯(40℃)を入れ、湯量に見合った分量の石けんを入れて「泡立て器」等でよくまぜてから洗浄作業をする水槽、釜、洗浄器等に入れる。 (注意) バケツに先に石けんを入れて、後から湯をそそぐと、石けんがバケツの底に固まりついてしまう。 石けんが多すぎるとゼリー状になってしまう。 石けんと湯の割合は適正にする。		
(2) 手洗いでの器具洗浄作業	①残菜の処理	①食缶、ボールの配り残しを回収する。なるべく水切りをする。	①残菜をゴミ置き場に運ぶときは重さに注意。２人で運ぶゆとりが必要。
	②食缶、ボール、パン箱 箸、スプーン等の手洗い	①移動水槽等で下洗いする。 ②石けんを溶かした手洗いの作業をする。 ③第２水槽で濯ぎ洗いをする。	①手洗いの作業時には手袋を着用する。手袋の中に水が浸入するので、シンクの水を頻繁に変え、次のシンクに汚染液を移さないようにする。 ②石けん水は適性な濃度で使う。 ③傷んだ篭等は破棄し、新しいものと交換する。

	作業手順	注意事項	備考
		④第３水槽で仕上げ洗いをする。 ⑤カゴの突起部分、針金のホツレで手を傷つけないように注意する。 ⑥洗いものを水槽に入れすぎない。	
	③残菜のバケツ	①残菜バケツは指定の場所で洗う。なお、室内で洗う場合は、消毒をしっかり行う。	①次亜塩素酸で消毒する。

	作業手順	注意事項	備考
(3) 食器洗浄器		②湯温が上昇しないとき、ガスバーナーが途中で消えたとき、異常音が出たときはコンベアを停止させ、ガスの元栓を閉めて点検する。 ③安全の確認後作業を再開する。	
	④終了と清掃	①ガスを消火し、元栓を閉める。 石けん水で洗浄機内を洗う。 ②ガスを消した状態でコンベアを空廻りさせて機内をすすぐ。 ③コンベアが回っている間は手を入れない。 ④電源スイッチをきる。 ⑤洗浄機内外をよく拭く。	
(3) 食器洗浄器 ※緑野小学校用	①準　備	①給湯レバーを開きお湯をためる。 ②第１タンクをＯＮにし、点火する。 お湯が熱くなるまで待つ。	
	②使　用	①操作電源及び第１ポンプをＯＮにする。 ②食器をセットする。 ③レーンを選択し、枚数を設定する。 ④コンベアの状況を確認したら、スタートする。	
	③終　了	①コンベア、ポンプ、点火スイッチをＯＦＦにする。 ②給湯レバーを閉める。	

	作業手順	注意事項	備考
(3) 食器洗浄器	①準備	①ガスの点火は手順を守る。 ②陶器食器のため割れるおそれがあるので移動水槽に入れる際は注意する。 ③湯温は適温にする。(60℃)	①作業途中で身体を伸ばしたりする等一息入れる。
	②作業	①「入れ手」は「受け手」の作業状況を見ながら食器を入れる。 ②食器はコンベアに確実にふせて乗せる。また食器が重ならないようにする。 ③「受け手」は作業台を脇に置く。作業に専念する。 (他の作業と並行しない) ④「受け手」はコンベアから直接とらず、受け台に落ちてから取り出す。 ⑤汚れがひどい場合はスポンジで汚れをこすってから流す。	①同一作業を続けないために「受け手」と「入れ手」が途中で交代する。
	③停止	①「受け手」が食器をさばききれず、食器が重なったり、「入れ手」と呼吸が合わないときは「停止」スイッチを押し、コンベアを止めて調整する。	

１３　保　　管		想定される災害	腰痛・打撲
	作業手順	注意事項	備　　考
(1) 牛 乳 ビ ン	①詰め替え	①牛乳箱は重量物のため、腰をおとし、静かに運ぶ。 ②小分け(クラス分け)はケースに定数以上入れない。 ③中腰姿勢を続けないために作業台を使う。	①保冷庫の温度を確認する。 ②ケースに定数以上入れると重くなるし、ビンがころげ落ちる。
	②保冷庫へ収納・搬出	①肩より高い棚に収納・搬出する時は、ツマ先立ち等、無理な姿勢をとらない。 ②下段の収納・搬出は十分腰をおとして行う。	
	③空ビンの整理	①１ケースごとゆっくり扱う。 ②運搬車への積み下ろしは十分に腰を落として作業する。	①空ビンの整理作業は中腰姿勢を続けないよう中途で腰を伸ばす等姿勢をかえる。

	作業手順	注意事項	備考
(2) 食器消毒保管庫	①食器の収納	①食器は篭にいれ水分をよく切って収納する。 ②庫内の熱対流をさまたげないように配列を工夫する。 ③スイッチは全部収納してから入れる。	①庫内温度 100℃で食器の殺菌、乾燥する。
	(注意) ①棚最上段は棚間以上の物は入れない。 ②食器の取り出し・保管は片面ずつ行う。 ③食器の保管は棚を全部下降させ上部棚から入れる。 ④食器の取り出しは下降一棚ずつ行い、取り残しがないか確認する。		

	作業手順	注意事項		備考
(3) 戸棚への収納	①準備と収納方法 ②収納位置	①棚は清潔にする。 ②収納物の位置は定めておく。 使用後は定位置に戻す。 ①重いもの、大きいものは上段をさけ、下段に収納する。 ②使う頻度の高いものは中段に収納する。		
		上　段	比較的軽く、使用頻度の少ないもの	
		中　段	常時使用するもの	
		下　段	重い物、大きい物	

14 消毒・殺菌作業		想定される災害	皮膚障害・中毒
	作業手順	注意事項	備考
(1)薬品による消毒	①溶液を作る。	①適性な濃度を守る。 腰をおとし、静かに運ぶ。 ②原液は皮膚につけないように手袋を使用し、取り扱う。ついた場合は速やかに水で洗い流す。	①薬品使用後は水洗いを完全に行う。
	②他の薬品との混合の禁止	①他の薬品や洗浄剤に混ぜて使用してはいけない。	
	③使用基準	①薬品による消毒、殺菌、漂白使用基準は以下のとおりである。	
	薬品名 次亜塩素酸ソーダ１２％ （サンラック）	ざる、まな板に使用 水１ℓに対して１ccの割合で希釈する。 例）移動水槽が200ℓ入るので 200ccの薬品を入れ溶液をつくる。 つけて置く時間は10～15分	
	アルコール	70%アルコールで噴霧 消毒用アルコールと消毒 市販されているスプレー式の消毒用アルコールは、すぐれた殺菌効力を持っており、調理台や調理器具の殺菌剤として用いられています。即効力があり、一般細菌やカビ、食中毒菌等に広く効力がありますが、セレウス菌のような芽胞をもった菌には効力がありませんので注意が必要です。 消毒用アルコールを使用する場合には、消毒したい器具に近いところから直接吹き付けるようにしましょう。アルコールを空気中に噴霧するような使い方はむだであるばかりか使用する人の健康にもよくありません。	

	作業手順	注意事項	備考
(2) 食器消毒保管庫	①運　転	①ボタンキーを押す。運転ランプが点灯し、消毒運転が開始される。 ②設定した消毒時間が経過すると排熱運転になる。 ③排熱運転が終了すると自動的に運転を停止する。	※温度や時間の設定等については、取扱説明書を参考にしてください。 運転中および運転終了後、次回使用するまで扉を開けない。高温蒸気が吹き出して火傷するおそれがある。
	②清　掃	①掃除や点検の前には必ず元電源を切る。 ②すべての棚を取り外して、庫内の側面を乾いた布でふく。 ③庫内の底にたまった水は、排水栓を抜いて排水口より排水してから、乾いた布で底面をふく。清掃後は排水口に排水栓をきっちりと差し込む。 ④扉の表面や機械の側面に付着した汚れは、中性洗剤を染み込ませた布でふきとってから、乾いた布でふく。	清掃終了後は必ず扉を閉める。

15 清掃・整理体操・反省		想定される災害	腰痛・熱傷・打撲
	作業手順	注意事項	備考
(1) 清 掃	①調理機器の清掃 ②床・排水溝の清掃	 ①床はデッキブラシで擦る。 特に油汚れはよく洗い落す。 ②排水溝、排水溝の蓋、ゴミ受けは毎日洗う。(ヌメリが出る。) ③床の凹の水たまりは排水しておく。 ④腰板は毎日洗う。	①運搬車は石けんで洗い水をよく拭き取る。 ①作業は全員で一斉に行う。 ②使用後の石けん水は床にまかない。(カビ・油がもどる。)

(1) 清 掃	③残菜の処理 ●生ゴミ処理機への投入準備	①残菜はできるだけ水切りをし、運べる重量を考えてポリ容器に入れる。 ②残菜をポリ容器に入れるとき、フォーク・スプーン・アルミカップ等が混ざってないか確認する。 ③ポリ容器は２人で生ゴミ処理機まで運ぶ。	①豚骨、牛骨、とうもろこしの皮、竹の子の皮、揚げかすは生ゴミ処理機に入れない。 ②シチューやとろみのあるものは水でよくすすぎ、完全に水を切ってから投入する。
	●生ゴミ処理機の運転 ①運転準備 自動搬出した乾燥ゴミを整理する。 ②午前の分のゴミ投入 (1) 下処理で出たゴミと午前の調理で出た生ゴミを一緒に計量し記載する。 (2) ゴミを投入する。 ③午後の分のゴミ投入 (1) 午後の作業で出た生ゴミは全てまとめて作業終了時に計量し、午前の分と加えて合計が各校の最大投入量になるよう分ける。 (2) ゴミを投入する。 (3) 蓋を施錠する。 (4) スイッチを入れる。	①一回の投入量50kg以内とする。また、投入は一日に２回とする。 ①小刻みに投入しない。 ②生ゴミ処理機の周り・ゴミ置場は毎日清掃し、整理・整頓・清潔を保つ。	※生ゴミ処理機取り扱いの詳細は各学校の取り扱い説明書を参照する。 各校の最大投入量 １小　100 kg ３小　100 kg ５小　70 kg ６小　100 kg 和泉小　100 kg 緑野小　60 kg ※投入量が多い時は ①タイマーを５分にセットする。処理機のスイッチを入れる。 ②５分後スイッチを切る。 ③撹拌しゴミの容量を減量するため５分稼動させる。 ④５分以上稼動させると処理槽の温度が上がり蓋を開けると危険な状態になる。

	作業手順	注意事項	備考
(1) 清 掃	④ダンボールの処理	①ダンボールはたたんで専用の置場に運ぶ。	
(2) 清掃作業の終了	①最終点検	①運搬車・調理器具等が所定の位置に正しく置かれているか点検する。 ②調理器具の電源コンセントが抜かれているか、ガスの元栓が閉められているか確認する。	
	②休憩室	①必ず毎日清掃する。 ②整理整頓を心がけ、常に清潔に保つこと。 ③不必要な物品は持ち込まない。	
	③トイレ	①必ず毎日清掃する。 ②特に、便座、水栓レバー、ドアノブ等は消毒薬等で消毒する。 ③学校給食従事者は専用のトイレを使用する。 ④整理整頓を心がけ、常に清潔に保つこと。 ⑤給食従事者以外は使用させない。	
	④洗　濯	①下処理前掛・ふきん・タオル等は、単品で洗濯すること。	※洗濯によるエプロン等への二次汚染を防ぐため、汚染度によって洗濯するものを分けた方が望ましい。 ①エプロン ②布巾・綿手袋 ③白衣・帽子・Tシャツ

	作業手順	注意事項	備考
(3) 整理体操	①全作業が終了したら整理体操を行う。	①当番の号令で、足元の安定した一定の広さのある場所で行う。	①体操は腰・肩・首・腕・下肢等の疲れを軽減するのに役立つ。
(4) 反省	①反省と打ち合わせ	①全員が休憩室に集まる。 ②作業の進行状況や調理内容、児童の反応等について感想や意見を出し合う。 ③翌日の調理について下打合わせをする。	①反省は他の人を批判する内容にならないようにする。 ②司会は翌日の当番が担当する。

衛生管理マニュアル

衛生管理マニュアル

目　　次

1．健康状態のチェック ---------- 1
(1)　けが等
(2)　病気等
(3)　腸管内細菌検査（検便）
(4)　健康診断

2．身支度のチェック ---------- 2

3．食材料の検収・保管について ---------- 3
(1)　検収の方法
(2)　食材保管の方法

4．食材料の処理 ---------- 4
(1)　野菜・果物
(2)　鶏卵
(3)　肉・魚介
(4)　練り製品
(5)　大豆製品
(6)　青菜・春雨
(7)　牛乳・乳製品・バター
(8)　その他

5．冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保冷庫の温度管理及び洗浄・消毒 ---------- 5
(1)　冷蔵庫・冷凍庫
(2)　牛乳保冷庫

6．調理器具等の洗浄・消毒 ---------- 6
(1)　洗浄について
(2)　消毒について
(3)　その他

7．調理室・休憩室・トイレ・調味料等保管室の清掃 ---------- 8
(1)　調理室
(2)　休憩室
(3)　トイレ

(4) 調味料等保管室
(5) リフト
(6) 生ごみ
(7) 包装紙・ダンボール
(8) 空缶・空ビン・プラスチック類

8. 給食施設の衛生管理 ---------- １０

9. 使用水の衛生管理 ---------- １０

１０. 異物混入防止対策 ---------- １０

１１. ねずみ・昆虫の侵入防止及び駆除 ---------- １１

１２. 業者への衛生管理 ---------- １１

１３. 検食・保存食 ---------- １１
(1) 検食に供するすべての食品について配食前に検食する。
(2) 保存食は原材料の品目毎に５０ｇ採取する。この時原材料は
洗浄消毒等は行わない。

１４. 衛生管理チェックリスト(日常点検票) ---------- １２
(1) 日常点検票(別紙)に基づき実施し、その状況を記入する。
(2) 記入する際、特に以下の点に留意する。

１５. 定期衛生検査 ---------- １２
(1) 学校給食施設等定期検査
(2) 学校給食設備及びその取り扱い定期検査
(3) 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査
(4) 学校給食用食材等の検収・鑑別・受け取り・保管の状況定期検査
(5) 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査

１６. 汚染作業区域・非汚染作業区域の徹底 ---------- １３

１７. 衛生管理責任者 ---------- １３

１８. 関係職員等による衛生管理体制 ---------- １３

１９. 児童の衛生指導 ---------- １４

学校給食における衛生マニュアル

１．健康状態のチェック

(1)　けが等

① 健康チェック票を個人別に毎日記入する。

② バンソウコウをしている場合は、異物混入の恐れのため必ずゴム手袋を着用すること。

③ 指・手等に切り傷、ささくれ、ひっかき傷、火傷等がある場合は、直接食品や食器器具類等に触れない。必ずゴム手袋を着用する。
※化膿した場合は医師と相談する。
※傷が水に触れないように作業を工夫する。

④ 腕や顔に傷がある場合は、完全に防護する。※化膿した場合は医師と相談する。

⑤ 調理作業中は、細心の注意を払い、けが等の防止に努める。
揚げ物、ルー、やきもの等火のそばで作業する場合は、火傷防止のため白衣の袖はおろす。

(2)　病気等

① 特に下痢・嘔吐・腰痛・発熱等(同居の家族を含む)の場合は、必ず学校長に申し出る。必ず医師にも相談する。ただし、主たる原因がわかっている場合はこの限りではない。

(3)　腸管内細菌検査（検便）

① 調理従事者は月２回検査を受け、記録を１年間保管する。(教育委員会で保管する）陽性の場合は調理作業に従事しない。

(4)　健康診断

① 調理員は健康診断を年２回受けること。

2．身支度のチェック

① 清潔かつ機能的な服装であること。
② 白衣は、原則として調理作業、配膳作業、洗浄作業する時のみ着用とする。
③ 作業時はマスクを着用する。作業中にマスクに手が触れた時は、手指を十分に洗浄消毒する。
④ 白衣・帽子・前掛け等に名前以外の装飾はしないこと。ただし、前掛けを下処理用・調理用に区別する場合は可とする。
⑤ 作業着等は、貸与品を着用する。
※原則として私服は一番上に着ない。

⑥ 前掛け・長靴等は、常に清潔に保ち、前掛けは汚れたらその都度交換する。
前掛けは下処理用・調理用・配食用を用意し、分けて着用する。ひもは後ろで結ぶ。生の食肉・魚介類・鶏卵等を扱い汚れた時には取り替える。（下処理用・調理用・配食用前掛けは色分けやひもの色を変える等区別し、分けてかける。）
白衣も作業中に、肉汁・魚介類・鶏卵やまな板、調理台等から汚染を受けたら随時着替える。
⑦ イヤリング・ピアス・ネックレス・指輪等の装飾品は体からはずすこと。
コンタクトレンズについては、落下しないように注意する。
⑧ 頭髪は清潔に保ち、帽子で覆う。もし髪の毛に手指が触れた時は十分に洗浄消毒する。
⑨ つめは清潔に保ち短く切り揃え、マニキュア等の装飾はしない。
⑩ ペットを飼っている人は、身支度に特に細心の注意を払う。

3．食材料の検収・保管について

学校給食調理場にあたっては、以下の点に留意して、食材の検収、保管等を行うこと。

(1) 検収の方法

① 食品の納入に立ち会いをし、検収を確実に実施すること。
※原則として食材の受け渡しの際には、業者を非汚染区域へ立ち入らせない。

② 生鮮食品は、当日搬入すること。

③ 納入業者から食材を納入した場合は、検収表(簿)に基づき、食品の数量だけでなく、食材の品質、鮮度、包装容器等の状況、異物の混入、賞味期限、消費期限、製造年月日、LOT番号等の表示等について十分に点検を行い、記録すること。

④ 食材の納入には、食材が直接床面に接触しないよう（床上60ｃｍ以上）移動台等を設けること。(移動台は食品別に分ける)

(2) 食材保管の方法

① 缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等については、一回で使い切る量を購入するようにすること。

② 納入した食材を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食材の分類ごとに区分して専用の容器で保管すること等により、原材料の相互汚染を防ぐとともに、「学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵・冷凍設備に保管すること。

③ 牛乳については、専用の保冷庫により適切な温度管理を行い、常に新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

④ 食材の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生管理に十分留意すること。

⑤ 鶏卵の保管場所は、割卵・撹拌後、原則冷蔵庫で保管、冷蔵庫に入らない場合は、開封せず、涼しい汚染区域に保管する。

4．食材料の処理

(1)　野菜・果物

汚染区域でダンボール箱等の包装を取る。
①汚染区域での洗い　移動水槽で完全に泥が取れるまで洗う。包丁は使わない。
　生で使用する物を洗浄するときは専用の移動水槽を使用する。
②洗浄地区での洗い　流水使用　→三槽水槽１→三槽水槽２→三槽水槽３

(2)　鶏　卵

① 汚染区域で、下処理用前掛けをして調理台で割る。(食缶やカップのへりでは割らない)
② 割るときは、使い捨ての手袋を使用する。
③ カップ・食缶・ざる・あわだて器は専用のものを使用する。
④ 卵を割るときはざるの上では割らず、割ってからこす。
⑤ あわだて器を使用する等、別の作業に移る前には、手をよく洗い消毒する。
⑥ その時、水道の蛇口を触った場合は蛇口も消毒する。

(3)　肉・魚介

① 汚染区域で、下処理用前掛けをして、容器に移し替えて冷蔵庫へ入れる。

(4)　練り製品

① 専用の容器に移し替えて冷蔵庫へ入れる。
② 切ってからも冷蔵庫へ入れる。

(5)　大豆製品

① 豆腐はコンテナの回りをアルコールで噴霧し清浄地区へ入れる。
② 切ってから容器を替え冷蔵庫へ入れる。量が多く冷蔵庫に入らない場合は、納品時間を加熱する直前に指定する等の工夫をする。
③ 油揚げ・生揚げは容器を替え冷蔵庫へ入れる。油抜きした後、長い時間室温に放置しない。すぐに使わない時は冷蔵庫へ入れる。

(6)　青菜・春雨

① ゆでた食材は冷蔵庫へ入れる。
② 青菜・海老・イカ等茹でものは専用の網じゃくしですくう。食材を移す容器は床上６０ｃｍ以上の台に置く。

(7)　牛乳・乳製品・バター

① 牛乳は搬入時に専用容器に移し替えて即保冷庫へ入れる。
② その他の乳製品は即冷蔵庫へ入れる。

③ 牛乳・乳製品は使用する直前に保冷庫、冷蔵庫から出す。
④ 搬入時に調理用の牛乳は搬入された容器のまま入れない。
⑤ 飲用牛乳を保冷庫から出す際は、保冷庫の扉をあけっぱなしにしない。
⑥ バターは紙をはずしボールに入れる。

(8) その他
① たけのこ、うずら卵、その他ビニール袋等に入ってきた食品は、ビニール袋をはずし、容器に移し替えて冷蔵庫へ入れる。
② 調味料の容器(ビン・缶)は搬入時に、消毒して収納(使用)する。
③ 缶切りの刃は消毒しペーパータオルでよく拭いて使用する。
④ コンテナ類を清浄地区へ入れる場合は、アルコールを噴霧して入れる。
⑤ 乾物の戻し（浸水）は、当日の朝に行う。

5．冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保冷庫の温度管理及び洗浄・消毒

(1) 冷蔵庫・冷凍庫
① 棚網は、取り外して洗剤で洗浄する。
② 庫内は、固く絞ったタオルで拭き取り、乾燥させる。
③ アルコールを噴霧して殺菌し、乾燥させる。
④ 長時間開放しないこと。冷蔵庫・冷凍庫の能力が不足していたり、ドアを長時間開放していたりすると庫内の温度が大きく変化して収納している原材料に直接悪影響を及ぼす。
又、結露や着霜の原因をもたらして、中の食品の細菌汚染を助長する。さらに、停電の時は冷却機能が復活しない事があるので注意する。
⑤ 冷蔵庫・冷凍庫には温度計を備え、常に温度変化に注意する。(食材保管前に調理員がチェックする)
⑥ 各学校で備えたチェックリストに記入し、１年間保管する。(温度と庫内の清掃・フイルター清掃)

(2) 牛乳保冷庫
① 棚網は、取り外して洗剤で洗浄する。
② 庫内は、固く絞ったタオルで拭き取り、乾燥させる。
③ アルコールを噴霧して殺菌する。
④ 長時間開放しないこと。牛乳保冷庫の能力が不足していたり、ドアを長時間開放していたりすると庫内の温度が大きく変化して収納している牛乳に直接悪影響を及ぼす。又、結露や着霜の原因をもたらす。さらに、停電の時は冷却機能が復活しない事があるので注意する。
⑤ 牛乳保冷庫には、温度計を備え、常に温度変化に注意する。
⑥ 各学校で備えたチェックリストに記入する。(温度と庫内の清掃)

6．調理器具等の洗浄・消毒

前提として、調理用機器は下処理用・調理用・加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別する。

(1) 洗浄について

① 汚れや野菜クズ等を洗剤等で洗い落とす。
② 分解できる部品は、分解してから洗浄する。
③ すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
④ 水気をとり、翌日までに乾燥させる。
※ 流水とは、溜め水ではなく蛇口からホース等を使用して流れている水のこと。
※ シンクでの洗浄は、頻繁に水を変える。

(2) 消毒について

① 原則として消毒が必要なものは、主に次の２種類。
・加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
・生食する食品を扱う設備や機械、機器
② 消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状によって使い分ける。
③ 適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

アルコール：水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。

次亜塩素酸ナトリウム：適正濃度に希釈した溶液で、200ppmなら５分間、100ppmで10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ（手指保護のため、手袋を着用すること）。塩素臭が出るので換気を行う。

熱風保管庫：水気を軽く切ってから収納し、熱をかける（若干の水分が付着している方が、熱伝導が良くなる）。

紫外線殺菌保管庫：確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する（紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること）。紫外線は直視しないこと。

〈注意点〉

※ 機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用の設備、機械、機器の取扱い説明書を確認すること。
※ 刃がある機械の取扱いには、けがをしないよう十分に注意すること。
※ 電気基盤等に水をかけると、故障の原因となるので注意すること。
※ 洗浄剤、消毒剤によっては、設備、機械、機器を劣化させることがあるため、洗浄剤、消毒剤の成分や、設備、機械、機器の材質を確認すること。
※ 機械類にカバー等をかけて保管する場合、機械が濡れたままカバー等をかけると乾燥を妨げ、かえって微生物が増殖することがあるため、カバー等をかける場合は、確実に機械が乾燥したことを確認すること。

調理機器等の洗浄・消毒一覧表

	調理開始前		調理終了後
	検収、下処理、加熱調理用	加熱調理後、生食用	検収、下処理、加熱調理用、加熱調理後、生食用
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク（野菜）	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク（魚介等）	そのまま	—	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
台車等	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
野菜切裁機類	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒
ミキサー（分解できるもの）	そのまま	アルコール消毒 刃は消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒
缶切り機	から拭き	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥

※　ミキサー等で刃が取り外せない場合、次亜塩素酸ナトリウムで消毒後、流水ですすぐ。なお、消毒及び流水をする際には撹拌させる。

(3)　その他

○包丁

①　作業開始前にアルコール消毒をする。
②　石鹸水でスポンジを用いて洗浄する。
③　洗剤を洗い流す。
④　水気を切る。
⑤　乾燥させる。
⑥　消毒保管機(熱風保管庫)で消毒し、収納する。

○まな板

①　作業開始前に塩素消毒をする。
②　石鹸水でスポンジを用いて洗浄する。
③　洗剤を洗い流す。
④　水気を切る。
⑤　乾燥させる。
⑥　消毒保管機(熱風保管庫)で消毒し、収納する。

○へら・ひしゃく・かご・バット・ボール・ざる等

①　作業終了後、水又は４０℃くらいのお湯等で洗浄する。
②　石鹸水でスポンジ・タワシ等を用いて洗浄する。

③ 洗剤を洗い流す。
④ 水気を切る。
⑤ 消毒保管機(熱風保管庫)で消毒し、収納する。

○食器類、トレー等を洗う場合
① 残菜を除去する。
② ４０℃くらいの石鹸水に浸漬する。
③ 洗浄機にかけよく洗浄する。この時洗浄機が正常に作動しているか確かめること。
④ 次の方法で殺菌し保管する。
※ 消毒保管機　庫内温度８０℃以上で食器具が乾燥するまで保つよう留意する。

７．調理室・休憩室・トイレ・調味料等保管室の清掃

(1) 調理室
① 必ず毎日清掃する。
② 整理整頓を心がけ、常に清潔に保つこと。
③ 排水溝の室内部分は開口部の網等についたごみを取り除き、ブラシ洗浄する。
④ ドアの取っ手、水道の蛇口コック等、手がよく触れるところは十分洗浄し、必要により殺菌する。
⑤ 手の届くガラスや網戸は定期的に清掃する。
⑥ 調理室内の清掃はすべての食品が調理室内から完全に搬出されてから行うこと。
⑦ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
⑧ 換気、湿気に注意して湿度８０%以下、気温２５℃以下に保つことが望ましい。
⑨ 必要以上に水をまかない。(細菌の繁殖防止)
※ 大きなごみは手で拾うか水かきで取る。

○床の洗浄方法（調理終了後）
〈毎日〉
① 床のごみを取り除く。
② モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。
※ 肉のドリップ等で床が汚れた場合、タイルの目地等に汚れが溜まった場合は、下記の方法で洗浄する。
① 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。
② 流水で洗い流す。
③ 水切りワイパーで水を切る。タイルの目地等、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。

〈週１回程度又は特に床が汚れたとき〉
① 床のごみを取り除く。

② 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。
③ 流水で洗い流す。
④ 水切りワイパーで十分に水を切る。
⑤ 換気をよくして、すみやかに乾燥させる。
※ タイルの目地等、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。

(2) 休憩室
① 必ず毎日清掃する。
② 整理整頓を心がけ、常に清潔に保つ。
③ 不必要な物品は持ち込まない。

(3) トイレ
① 必ず毎日清掃する。
② 学校給食従事者は専用のトイレを使用する。
③ 整理整頓を心がけ、常に清潔に保つ。
④ 給食従事者以外は使用させない。

(4) 調味料等保管室
① 整理整頓を心がけ、常に清潔に保つ。
② 室内の適切な場所に、温度計、湿度計を備える。
③ 換気、湿気に注意して湿度８０%以下、気温２５℃以下に保つことが望ましい。

(5) リフト
① 必ず毎日清掃し、常に清潔に保つ。

(6) 生ごみ
① 専用の容器に入れ、作業終了後直ちに生ごみ処理機に投入する。
② 整理整頓を心がけ、常に清潔に保つ。

(7) 包装紙・ダンボール
① 散乱しないようまとめ、集積場に搬出する。
② 非汚染区域へは持ち込まない。

(8) 空缶・空ビン・プラスチック類
① 残りかすを洗い流しておく。
② 散乱しないように整理し、専用の容器に入れ集積場に搬出する。

８．給食施設の衛生管理

① 常に整理整頓し清潔に保ち、採光、照明、換気等に十分注意する。
② 床のへこみは水跳ねの原因になり、食品を汚染するので修理する。
③ 室内の照度不足は作業や異物の発見に支障をきたすので修理する。
④ 物資搬入用の移動台・運搬車等は区別する。（やむをえず共有する場合は必ず消毒すること）
⑤ 手洗い場のペーパータオルと消毒液は、常に不足していないか確認する。
⑥ 機械の下や排水口のごみの除去。
⑦ ガス回転釜の回りの油分の除去。
⑧ 床及び排水口や排水ピットは清潔に保つように心がける。
⑨ 網戸や窓は定期的に洗い、ほこりが付かないようにする。また、網戸が破れていたり壊れていないか確認する。網戸の隙間がある時は修理する。

９．使用水の衛生管理

① 定期検査は年３回、水道法の水質基準の項目について行う。（教育委員会が実施する）
② 日常検査では始業前及び調理作業終了後に蛇口から水を５分位だして、残留塩素、色、濁り、におい、異物、味について検査を行う。
③ 日常検査で異常があったり、残留塩素が基準（０．１ｐｐｍ以上）に満たなかった場合には再検査を行い、使用水１ﾘｯﾄﾙを－２０℃以下２週間以上冷凍庫で保存すること。
不適の場合は使用中止の措置をとる。その場合、学校長に連絡する。学校長は教育委員会に連絡する。

１０．異物混入防止対策

① 業者が異物混入に気付かず納品される場合があるので、調理・配食の段階でも注意する。
② 毛髪が調理中に落ちないよう帽子で頭を覆い、髪の毛が外へ出ないように注意する。
③ 天井からの異物の混入がないよう注意する。
④ 材料や調理したものを入れる器具・容器等は、異物の付着がないことを確認してから使用する。
⑤ ステンレス等の金網類・金タワシの破片の混入に注意する。
⑥ 調味料は調味料等保管庫で専用容器に計り、ビン・缶等を釜のそばに持ち込まない。
⑦ ビニール袋等を開ける時は、調理用はさみでカットする。（包丁は使用しない）

⑧ 釜の横には、ものを置かない。(水切りワイパー等)

１１．ねずみ・昆虫の侵入防止及び駆除

① 発生・侵入を防止し、殺虫・殺そ剤で駆除する。
② ねずみ・ハエ･ゴキブリ等の発生状況を１ヵ月に１回以上巡回点検し、駆除は半年に１回以上(発生を確認した時にはその都度)実施し、その実施記録は１年間以上保管する（教育委員会で保管する）。

１２．業者への衛生管理

① 搬入時は、所定の場所に置く。
② 給食従事者の勤務時間内にできる限り納品する。
③ 製造元・産地・メーカー名を納品書に記入する。
④ １学期に１回、細菌検査結果表を提出する。
⑤ 搬入は、衛生的な容器に入れて納品する。
⑥ 保冷が必要な食品は保冷して納品する。（5℃以下）
⑦ 必要以外のものは、前日に納品しない。

１３．検食・保存食

(1) 検食に供するすべての食品について配食前に検食する。
① 食べ物の中に人体に有害と思われる材料の混入がないか。
② 調理課程において、加熱・冷却処理が適切か。
③ 食べ物に異常や異臭がないか。
④ 味付けや香り、色彩、形態等が適切になされているか。
⑤ 検食記録票を作成し、必ず記録する。
⑥ 当日の給食については、あらかじめ責任者を定めて検食する。

(2) 保存食は原材料の品目毎に５０ｇ採取する。この時原材料は洗浄消毒等は行わない。
① 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取する。
② 米・麦・塩・砂糖・みそ・醤油等の調味料は保存食から除く。
③ わかめ・干し椎茸・けずりぶし・ごま・のり・春雨等の常温で保存できる乾物、缶詰等は保存食から除く。
④ 調理用牛乳は保存する。
⑤ 調理済み食品は使用している食材すべてが含まれるように釜別に１人分採取する。
⑥ 専用のビニール袋に消毒済みの用具で採取する。
⑦ 卵については全てを割卵し、混合したものから５０ｇ程度採取し保存すること。

⑧ 納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合はそれぞれ保存すること。
⑨ 採取年月日を必ず記載する。
⑩ 完全に密封して－２０℃以下の冷凍庫で２週間以上保存する。

１４．衛生管理チェックリスト(日常点検票)

(1) 日常点検票(別紙)に基づき実施し、その状況を記入する。

(2) 記入する際、特に以下の点に留意する。
① 学校給食従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び外傷等がないこと。
② 作業衣、マスク、帽子等服装が清潔で、次の場合には手洗い等が行われていること。
〇作業開始前及び用便後。
〇汚染作業区域から作業に当たる前。
〇食品に直接触れる作業に当たる直前。
〇生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合。
③ 学校給食の施設・設備は清潔で衛生的であること。特に調理室、食品庫の温度湿度、冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切であること。
④ 食材等の搬入品については、品質、鮮度、包装容器等の異常の有無等が適切に行われていること。
⑤ 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いてないこと。
⑥ 下処理、調理、配食は作業区分ごとに衛生的に行われていること。
⑦ 調理終了後速やかに喫食し、給食前に検食が行われていること。
⑧ 保存食は適当な方法で２週間保存され、かつ記録されていること。
⑨ 調理に伴うごみや残菜はそれぞれのごみに区分され、衛生的に処理されていること。
⑩ 栄養士がいない時は、調理員が責任を持って行う。

１５．定期衛生検査

(1) 学校給食施設等定期検査
① 検査は別紙第１票により、毎年１回定期的に行う。
② 検査事項は、第１票に基づき給食施設の位置、使用区分、構造及び調理場内の衛生状況を検査する。

(2) 学校給食設備及びその取り扱い定期検査
① 検査は別紙第２票により、毎学期定期的に行う。
② 検査事項は、第２票に基づき、給食従事者の手洗い施設・使用水・流し・食器類・食器洗浄状況・食器消毒及び保管状況・調理機器、器具類及び保管状況包丁及びまな板類・冷蔵庫・冷凍庫・食品保管庫・温度計及び湿度計・残

菜入れの有無・日常点検の有無の衛生状況を検査する。

(3) 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査

① 検査は別紙第３票により、毎学期定期的に行う。

② 検査事項は、第３票に基づき、学校給食従事者の健康管理の状況、検査及び保存食の状況を検査する。

(4) 学校給食用食材等の検収・鑑別・受け取り・保管の状況定期検査

① 検査は別紙第４票により、毎学期定期的に行う。

② 検査事項は、第４票に基づき、学校給食用食材等の検収・鑑別・受け取り・保管の記録を検査する。

(5) 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査

① 検査は別紙第５票により、毎学期定期的に行う。

② 検査事項は、第５票に基づき、給食における衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導、助言の実施等を検査する。

１６．汚染作業区域・非汚染作業区域の徹底

調理室内は、汚染作業区域と非汚染作業区域とに明確に区分し、床の色分け等により作業動線が明確となるよう工夫し、これらの区域の交流を少なくした配置であること。

１７．衛生管理責任者

① 学校給食調理場においては、学校栄養士を衛生の管理責任者として定めること。

② 衛生管理責任者は、学校給食調理職員の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理等に当たるとともに、特に調理過程において下処理、調理、配分等の作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔、迅速及び冷却・加熱処理が適正に行われているかを確認し、その結果を記録する。

１８．関係職員等による衛生管理体制

① 学校長は、学校給食の衛生管理について常に注意をはらうとともに、学校給食関係者に対して、衛生管理の徹底を図るように注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。そのため、学校保健委員会等を活用する等の方法により、学校長、学校医、学校薬剤師、学校栄養士、保健主事、養護教諭等の教職員、保護者、関係保健所長等の専門家等の連携した体制を整備し、適切な運用を図ること。

② 学校長は、食材の検収等の日常点検の結果、衛生責任者から異常の発生の報

告を受けた場合、食材の返品、メニューの削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。

③ 学校長は、施設・設備等の日常点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急措置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。

④ 学校長は、学校栄養士の指導・助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

１９．児童の衛生指導

① 児童に手洗いや、食品の衛生的な取り扱い等の習慣を身に付けさせるため、発達段階に合わせ、具体的な計画を作成する。

② 関連教科との連携を図り、多様な指導ができるよう工夫する。

③ 児童に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、感染症食中毒のような疑わしい症状のある児童がある時は、関係機関の協力を得るとともに、速やかに学校医または医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講ずる。

④ 健康に異常のある児童は、自主的に保護者、教員等に申し出る。その疑いがある場合は、学校にその旨を報告する。

⑤ 児童の食生活について、十分な注意と指導を行うこと。

⑥ 給食係児童については、特にその健康状態に注意するとともに、衣服を整え衛生的な服装であること。また、配食前、用便後等の手洗いを完全に励行させ、常に清潔な手指で食器や食べ物を扱うようにすること。

資　　料

衛生管理点検表

１．日常点検票

・学校給食日常点検票
・健康チェック票
・給食物資納入時検収表兼保存食の記録表
・冷蔵庫の温度記録表
・冷凍庫の温度記録及び保存食の記録
・牛乳保冷凍庫の温度記録表
・月冷凍庫・冷蔵庫・牛乳保冷庫・リフトの清掃委託
・調理作業工程表

２．定期衛生検査票

・学校給食施設等定期検査票(第１票　毎年１回実施)
・学校給食設備及びその取扱い定期検査票(第２票　毎年３回実施)
・学校給食従事者の衛生管理状況及び
　検食、保存食の状況定期検査票(第３票　毎年３回実施)
・学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査票(第４票　毎年３回実施)
・学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票(第５票　毎年３回実施)

３．食中毒処理手順

・学校における食中毒処理手順

学校給食日常点検票

検査日　平成　年　月　日

検食記録表

加熱処理　担当者　中心温度

天気　気温

学校名

校長名　検印　印

記録者

加熱・冷却状態							
料理名	時　分	味		異味	異臭	異物	量
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						
	～						

釜　　℃

揚　　℃

焼　　℃

蒸　　℃

温度・湿度	調理前	調理中
調理室の温度	℃	℃
調理室の湿度	%	%

代替者（給食パート）

休み

＊学校栄養職員等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト

作業前

学校給食従事者

健康状態
- □下痢をしている者はいない。
- □発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
- □本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。
- □法定伝染病の保菌者はいない。
- □手指・顔面に傷のある者はいない。
- □手指・顔面にできもののある者はいない。

服装等
- □調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。
- □履物は清潔である。
- □適切な服装をしている。
- □爪は短く切っている。

手洗い
- □石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。

施設・設備
- □調理室内の清掃・清潔状態は良い。
- □調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。
- □調理機器・器具類は清潔である。
- □機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。
- □冷蔵庫・冷凍庫。ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については−20℃以下の温度は適切である。
- □食器・食缶等の保管場所は清潔である。
- □主食置き場、容器は清潔である。
- □床、排水溝は清潔である。
- □手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。
- □冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。
- □ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。

使用水
- □作業前に十分（5分程度）流水した。
- □使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
- □遊離残留塩素について確認し記録した。（0.1/L以上あった）（　　mg/L）

検収
- □食品は、検収室において検収責任者が立会い受け取った。
- □品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表に記録した。
- □保管していた食品は安全を確認してから使用した。
- □納入業者は衛生的な服装である。
- □納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。
- □主食・牛乳の検収をし、記録した。

衛生管理チェックリスト

作業中

下処理
- □エプロン・履物等は下処理専用を使用している。
- □野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。
- □下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実に行った。
- □野菜類は流水で十分に洗浄した。
- □食品を入れた容器を直接床に置いてない。

調理時
- □床に水を落とさないで調理した。
- □魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
- □作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
- □加熱機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
- □原材料は適切に温度管理した。
- □加熱調理においては、十分加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
- □加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した
- □和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、温度と時間を記録した。

使用水
- □使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
- □遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1mg/L以上あった）（　　mg/L）
- □食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、温度管理した。
- □床に水を落とさないで調理した。

保存食
- □品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。
- □釜別・ロット別に採取した。
- □保存食容器（ビニール袋等）は清潔である。
- □保存食採取容器は清潔である。
- □原材料を採取した。
- □乾燥しないように完全密封し、−20℃以下の冷凍庫に保存した。

配食
- □保存食について採取、廃棄日時を記録した。
- □飲食物の運搬には、ふたを使用した。
- □素手で配食していない。
- □釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。
- □食缶を直接床に置いていない。
- □配食時間は記録した。（　　時　　分）

便所
- □便所に石鹸及び消毒薬は十分ある。
- □調理衣、履物等は脱いだ。
- □用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。

調理室の立ち入り
- □部外者が立ち入った。
- □部外者は衛生的な服装で立ち入った。

衛生管理チェックリスト

作業後

配送・配膳
- □調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
- □調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）
- □配送記録をつけている。

検食
- □加熱調理は適切に行っている。
- □異味、異臭、異物等の異常はない。
- □野菜・果物は十分洗浄されている。
- □検食結果について時間等も含め記録した。

給食当番
- □下痢をしている者はいない。
- □発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。
- □衛生的な服装をしている。
- □手指は確実に洗浄した。

調理機器の洗浄・消毒・器具・食器
- □食器・食缶の下洗いは適切に行った。
- □洗剤の濃度及び使用液量は適切である。（洗剤名：ﾎﾞｰｿｰ粉石鹸）
- □食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。
- □調理機器・器具の洗浄・消毒は確実に行った。
- □分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。
- □器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場からは適切である。（2時間以内）
- □消毒保管庫内の食器すべてよく乾いている。

残菜と廃品の処理
- □返却された残渣は、非汚染区域に持ちこんでいない。
- □あきかん、あきびん等は、清潔に処理されている。
- □残菜の処理は適切に行った。
- □その他の廃品の処理は適切に行った。
- □残菜容器は清潔である。
- □厨芥置き場は清潔である。

食品庫
- □食材料は整理整頓されている。
- □ネズミ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。
- □通風、温度、湿度の状態は良い。
- □給食物資以外のものは入れてない。

塩素を作った時刻　：

塩素を作った時刻　：

給食従事員　健康チェック票		名前	名前	名前	名前	名前	名前	名前
月　日	チェック項目							
月　日 （月）	下痢、発熱、腹痛、嘔吐なし　本人・同居人に感染症、その疑いはない.							
	手指、顔面に傷・できものはない。化膿はしていない。							
	調理衣・エプロン・マスク・帽子を清潔に身に付けている。							
	爪は短く切り、指輪やマニュキュアをしていない。							
	石鹸及び消毒薬で清潔に手洗いを行っている。							
月　日 （火）	下痢、発熱、腹痛、嘔吐なし　本人・同居人に感染症、その疑いはない.							
	手指、顔面に傷・できものはない。化膿はしていない。							
	調理衣・エプロン・マスク・帽子を清潔に身に付けている。							
	爪は短く切り、指輪やマニュキュアをしていない。							
	石鹸及び消毒薬で清潔に手洗いを行っている。							
月　日 （水）	下痢、発熱、腹痛、嘔吐なし　本人・同居人に感染症、その疑いはない.							
	手指、顔面に傷・できものはない。化膿はしていない。							
	調理衣・エプロン・マスク・帽子を清潔に身に付けている。							
	爪は短く切り、指輪やマニュキュアをしていない。							
	石鹸及び消毒薬で清潔に手洗いを行っている。							
月　日 （木）	下痢、発熱、腹痛、嘔吐なし　本人・同居人に感染症、その疑いはない.							
	手指、顔面に傷・できものはない。化膿はしていない。							
	調理衣・エプロン・マスク・帽子を清潔に身に付けている。							
	爪は短く切り、指輪やマニュキュアをしていない。							
	石鹸及び消毒薬で清潔に手洗いを行っている。							
月　日 （金）	下痢、発熱、腹痛、嘔吐なし　本人・同居人に感染症、その疑いはない.							
	手指、顔面に傷・できものはない。化膿はしていない。							
	調理衣・エプロン・マスク・帽子を清潔に身に付けている。							
	爪は短く切り、指輪やマニュキュアをしていない。							
	石鹸及び消毒薬で清潔に手洗いを行っている。							

給食物資納入時検収表兼保存食の記録表

検収(納入)日　　平成　　年　　月　　日（　）
時　　刻　　午前　　時　　分
採取　担当者

保存食	品名	数量	荷姿・規格	納入時品温	納品時刻	製造・賞味期限	納入業者	製造・販売業者	品質	不良時の措置
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	
					:				良・一部不可・不良	

記載上の注意
1. この表は、毎日記載すること。
2. 各項目ごとに必要事項を記載し、該当項目を○で囲む。
3. この表は、年間保存すること。
4. 荷姿欄にB～Hの記号を記入する。

V	ビニール
D	ダンボール
C	コンテナ
H	発砲スチロール
P	ﾊﾞﾀｰ450g

冷蔵庫の温度記録表（　月分）

月・日	食品名	搬入時刻 搬出時刻	庫内温度 庫内温度	担当者 担当者	月・日	食品名	搬入時刻 搬出時刻	庫内温度 庫内温度	担当者 担当者

冷凍庫の温度記録及び保存食の記録（　月分）

日曜	搬入時刻	庫内温度	担当者	廃棄日	日曜	搬入時刻	庫内温度	担当者	廃棄日

牛乳保冷庫の温度記録表（　月分）

日	曜	搬入時刻 搬出時刻	庫内温度	担当者	日	曜	搬入時刻 搬出時刻	庫内温度	担当者
3	火				19	木			
4	水				20	金			
5	木				23	月			
6	金				24	火			
9	月				25	水			
10	火				26	木			
11	水				27	金			
12	木				30	月			
13	金								
14	土								
17	火								
18	水								

月冷凍庫・冷蔵庫・牛乳保冷庫・リフトの清掃記録

日	曜	保存食用冷凍庫		冷蔵庫		牛乳保冷庫		リフト
		清掃	フィルター	清掃	フィルター	清掃	フィルター	清掃
		担当者名	担当者名	担当者名	担当者名	担当者名	担当者名	担当者名
3	火							
4	水							
5	木							
6	金							
9	月							
10	火							
11	水							
12	木							
13	金							
14	土							
17	火							
18	水							
19	木							
20	金							
23	月							
24	火							
25	水							
26	木							
27	金							
30	月							

＊清掃は毎日実施する。但し冷凍庫使用中は外側のみ清掃とする。
＊フィルターの清掃は週1回とする。但し牛乳保冷庫は機種による。

調　理　作　業　工　程　表

献立名	／　（　）				
担当	釜	検収	野菜	食器・牛乳	
40					
50					
8:00					
10					
20					
30					
40					
50					
9:00					
10					
20					
30					
40					
50					
10:00					
10					
20					
30					
40					
50					
11:00					
10					
20					
30					
40					
50					
12:00					
10					
20					
30					
40					
50					

――――は汚染作業区域　　――――は二次汚染を生じやすい作業

第1票(年1回)　　学校給食施設等定期検査票(　　年度)

検査年月日:　　年　　月　　日

学校名:

給食従事者:栄養士等　　名、調理員　　名

定期検査票作成者(職・氏名):

給食対象人員　　人

給食調理室面積　　㎡

校長印

建物の位置・使用区分等	1 位置	ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。	A・B・C
		イ 外、道路等から埃をかぶるおそれはないか。	A・B・C
	2 広さ	給食人員に適した十分な広さか。	A・B・C
	3 使用区分	検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等の作業区域は、適切に区分されているか。	A・B・C
	※ その他 (□の中にレ点でチェックすること。) □調理場内は、汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 □食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 □検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 □配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。		
建物の構造	4 床(ドライシステム)	床をぬらさないで使用しているか。	A・B・C
	5 排水溝	ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。	A・B・C
		イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。	A・B・C
		ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C
	6 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。	A・B・C
		イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	A・B・C
建物の周囲の状況	7 排水	ア 周囲の排水はよいか。	A・B・C
		イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。	A・B・C
	8 清潔	周囲は清掃しやすいか。	A・B・C
	9 廃棄物処理	調理場外に保管場所はあるか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準　A:良好なもの、B:普通、C:不良、改造、修理を要するもの

学校薬剤師記入欄(特に指導した事項・直ちに改造、修理に要する事項・その他気付いた点で措置を必要とする事項等)

学校薬剤師

検査年月日:　月　　日

学校名:

給食従事者:栄養士等　　名、調理員　　名

定期検査票作成者(職・氏名):

給食対象人員　　人

校長印

調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・B・C
	5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の過程ごとに区別されているか。	A・B・C
	6 釜、焼き物機、揚げ物機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
	8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
	9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し、洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
シンク	12 シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	13 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	14 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	15 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	16 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A・B・C
	17 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	18 冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19 食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
温度計・湿度計	20 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	21 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	22 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物容器等	23 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
	24 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	25 位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	A・B・C
	26 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C
	27 給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	28 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。また、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
便所	29 防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	30 専用の履物を備えているか。	A・B・C
	31 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
採光・照明・通気・照明	32 作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	33 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	34 人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	35 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
防そ・防虫	36 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
	37 月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
	記録　月実施(状況:　　)	
	記録　月実施(状況:　　)	
	記録　月実施(状況:　　)	
	記録　月実施(状況:　　)	
天井・床	38 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	39 床に破損個所はないか。	A・B・C
清掃用具	40 整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	41 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
日常点検	42 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準　A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

備考記入欄(特に指導した事項・直ちに改善に要する事項・その他気付いた点で措置を必要とする事項等)

第3票(年3回)　　学校給食用食品の検収・保管等定期検査票(　　年度　　学期)

検査年月日:　　月　　日

学校名:

給食従事者:栄養士等　　名、調理員　　名

定期検査票作成者(職・氏名):

給食対象人員　　人

校長印

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。	A・B・C
	2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存してるか。	A・B・C
	3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。	A・B・C
	4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。	A・B・C
	5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。	A・B・C
	6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。	A・B・C
	7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。	A・B・C
	8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。	A・B・C
	9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A・B・C
	11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。	A・B・C
	12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。	A・B・C
検食・保存食	13 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。	A・B・C
	14 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。	A・B・C
	15 展示食を保存食と兼用していないか。	A・B・C
日常点検	16 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準　A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

備考記入欄(特に指導した事項・直ちに改善に要する事項・その他気付いた点で措置を必要とする事項等)

検査年月日:　　月　　日
学校名:
給食従事者:栄養士等　　名、調理員　　名
定期検査票作成者(職・氏名):
給食対象人員　　人

校長印

献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。	A・B・C
	2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したものか。	A・B・C
	3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものか。	A・B・C
	4 献立作成にあたり、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したものか。	A・B・C
食品の選定	5 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。	A・B・C
	6 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。	A・B・C
	7 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものか。	A・B・C
調理過程	8 前日調理を行っていないか。	A・B・C
	9 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。	A・B・C
	10 中心温度計は、正確か。	A・B・C
	11 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。	A・B・C
	12 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。	A・B・C
	13 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。	A・B・C
	14 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	15 マヨネーズは作成していないか。	A・B・C
	16 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A・B・C
二次汚染の防止	17 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。	A・B・C
	18 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。	A・B・C
	19 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。	A・B・C
	20 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。	A・B・C
	21 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要のある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。	A・B・C
	22 加熱調理後食品の一時保存は、ふたをするなど適切に行っているか。	A・B・C
	23 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。	A・B・C
	24 調理作業中にふきんは使用していないか。	A・B・C
	25 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けているか。また、保管や洗浄後も区分して実施しているか。	A・B・C
食品の温度管理	26 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。	A・B・C
	27 冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。	A・B・C
	28 加熱処理後冷却する必要のある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。	A・B・C
	29 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。	A・B・C
	30 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。	A・B・C
	31 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮してるか。	A・B・C
廃棄物処理	32 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。	A・B・C
	33 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。	A・B・C
	34 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいないか。	A・B・C
	35 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。	A・B・C
	36 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A・B・C
配送・配食	37 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。	A・B・C
	38 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。	A・B・C
	39 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A・B・C
残品	40 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A・B・C
日常点検	41 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準　A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

備考記入欄(特に指導した事項・直ちに改善に要する事項・その他気付いた点で措置を必要とする事項等)

第5票(年3回)　　学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票(　　年度　　学期)

検査年月日:　　月　　日

学校名:

給食従事者:栄養士等　　名、調理員　　名

定期検査票作成者(職・氏名):

給食対象人員　　人

校長印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。	A・B・C
	2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。	A・B・C
	3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	A・B・C
食品の選定	4 定期的に健康診断が行われているか。	A・B・C
	5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。	A・B・C
	6 下痢、発熱等の健康状態を、毎月把握しているか。	A・B・C
	7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。	A・B・C
	8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。	A・B・C
	9 ノロウィルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	A・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準　A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

備考記入欄(特に指導した事項・直ちに改善に要する事項・その他気付いた点で措置を必要とする事項等)

第6票(年1回)　　学校給食における衛生管理体制定期検査票(　　年度)

検査年月日:　　月　　日

学校名:

給食従事者:栄養士等　　名、調理員　　名

定期検査票作成者(職・氏名):

給食対象人員　　人

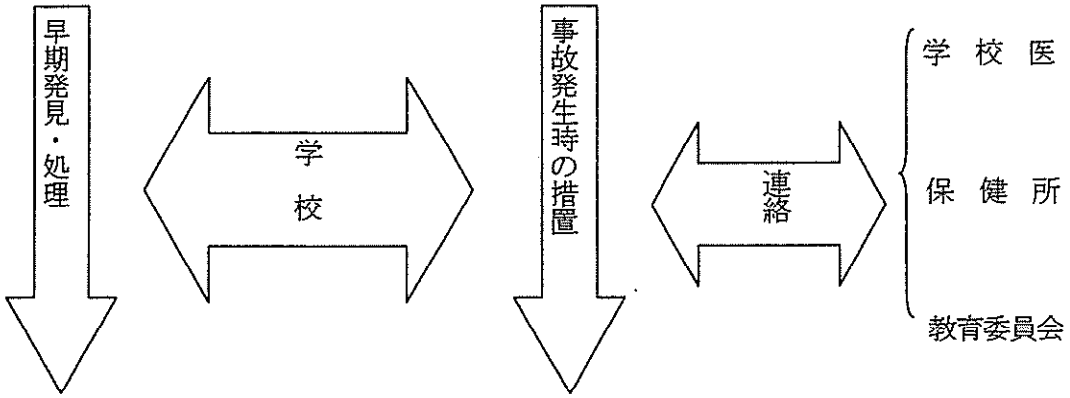
校長印

衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	A・B・C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A・B・C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A・B・C
	4 校長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保護者、関係機関等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	A・B・C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	A・B・C
	6 校長等は、施設整備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A・B・C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意思疎通に配慮しているか。	A・B・C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	A・B・C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	A・B・C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	A・B・C

評価の基準　A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの

備考記入欄(特に指導した事項・直ちに改善に要する事項・その他気付いた点で措置を必要とする事項等)

学校における食中毒処理手順



1　児童・生徒等の出席率に注意
2　児童・生徒等の健康観察
3　健康の異常の発見
（感染症・食中毒の疑いのある児童・生徒等）
4　すみやかに学校医・医師の診断を受ける
5　学校医・医師の指導により必要な措置を講ずる
6　児童・生徒への指導

↓

健康に異常がある児童・生徒等は自主的に保護者・教員等に申し出るよう指導

7　保護者への指導

↓

児童・生徒等感染症・食中毒自主的に欠席等対応については、速やかに学校へ報告する。

8　学校は、地域における感染症・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期把握に努める。

1　学校医・教育委員会、保健所等に連絡し患者の措置に万全を期すること。
2　学校医の意見を聞き、健康診断、出席停止、臨時休業、消毒、その他の事後措置の計画をたて、これに基づいて予防措置を行うこと。
3　保護者その他関係方面に対しては、患者の集団発生状況を周知させ、協力を求めること。
4　児童生徒等の食生活について充分の注意と指導を行うこと。
5　感染症、食中毒の発生原因について関係機関の協力を求め、これを明らかにするようにつとめ、その原因の除去、予防につとめること。